



PASTA CREMOSA CON DOS BERENJENAS

INGREDIENTES

400 g de pasta casarecce
100 g de queso curado
2 berenjenas
4 dientes de ajo
8 anchoas
en aceite de oliva virgen extra
2 cuch. de tomate concentrado
Romero

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Aceite de orujo de oliva
Perejil picado

ELABORACIÓN

Corta una berenjena en dados, sazona generosamente y deja reposar durante 10 minutos para que pierda parte de su agua. Escurre bien y fríe en aceite de orujo hasta que quede dorada. Retira, escurre y reserva.

Perfora la otra berenjena y ásalala entera en el microondas, tapada con papel film, durante unos 8 minutos o hasta que esté muy tierna. Saca la pulpa y retira las pepitas.

Dora los ajos laminados con Aceite de oliva virgen extra, añade las anchoas y el tomate concentrado y cocina durante 2 minutos. Incorpora la pulpa de la berenjena asada y mezcla bien.

Cuece la pasta al dente, manteca con la salsa y termina con los dados de berenjena frita y abundante queso curado.



HELADO INDIO DE NATA

INGREDIENTES

500 g de nata
4 clavos
1 rama de canela
6 hebras de azafrán
50 g de pistachos crudos
90 g de azúcar

• **ADEMÁS** •

Ralladura de 1 limón
Menta fresca

ELABORACIÓN

Calienta la nata con el cardamomo y las especias. Añade el azafrán previamente molido en un mortero con un poco de azúcar e infusión. Incorpora el resto del azúcar, remueve hasta que se disuelva por completo, cuela y deja enfriar.

Vierte la mezcla en los moldes y congela hasta que esté completamente cuajada.

Desmolda dejando atemperar ligeramente y sirve con pistachos picados, ralladura de limón y unas hojas de menta fresca.