



JUDÍAS VERDES CON CARBONARA DE GUANCIALE Y SETAS

INGREDIENTES

400 g de judías verdes redondas
150 g de guanciale
12 champiñones
100 g de queso curado
3 yemas
1 huevo entero

• **ADEMÁS** •
Pimienta negra
Sal
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Pon a hervir una cazuela con abundante agua y sal e introduce las judías verdes limpias. Una vez cocidas, sácalas y enfríalas inmediatamente en agua con hielo.

Mientras tanto, dora en una sartén el guanciale cortado en taquitos junto con los champiñones en gajos. Retira y reserva también la grasa que haya soltado el guanciale.

Bate en un cuenco el huevo con las yemas y el queso triturado. Añade abundante pimienta negra, un cacito del agua de cocción de las judías y la grasa del guanciale. Mezcla bien hasta obtener una salsa homogénea.

Junta las judías con los champiñones y el guanciale y saltea para terminar de darles el punto de cocción. Retira del fuego, añade la salsa carbonara y mezcla bien para integrar. Si quedan grumos de queso, cocina a fuego muy suave hasta que se deshagan y el huevo espese sin llegar a cuajar.

Sirve las judías a la carbonara y termina con un toque extra de pimienta negra.

bonArea



CUSCUS DE VERANO

INGREDIENTES

• PARA EL TABULÉ •

300 g de cuscús
350 g de caldo de verduras

• PARA EL PICADILLO •

1 cebolla morada
½ pimiento rojo
½ pimiento verde
12 tomates cherry
16 aceitunas negras del Bajo Aragón
2 melocotones
100 g de queso feta

• PARA EL ALIÑO •

1 parte de vinagre
3 partes de aceite de oliva virgen extra
1 cuch. de mostaza
1 manojo de perejil
1 manojo de albahaca
1 manojo de menta fresca

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cuece el cuscús con el caldo recién hervido, tapa y deja reposar durante 5 minutos. Destapa, añade un poco de Aceite de oliva virgen extra y suelta los granos con ayuda de un tenedor. Deja enfriar a temperatura ambiente.

Mientras tanto, prepara el picadillo de vegetales y tritura los ingredientes del aliño hasta obtener una emulsión. Mezcla los vegetales con el aliño y ajusta de sal y pimienta.

Sirve el tabulé con los vegetales aliñados y termina con queso feta desmigado.