

PASTA CON SALSA DE CALABAZA Y QUESO

INGREDIENTES

400 g de pasta
12 lonchas de bacon
100 g de queso curado
Romero fresco

• PARA LA SALSA •
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 rodaja de jengibre
300 g de calabaza limpia
300 g de caldo de ave
100 g de nata

• ADEMÁS •
Semillas de sésamo
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Tallo de cebolleta

ELABORACIÓN

Sofríe la cebolla, el ajo, el jengibre y la calabaza hasta que las verduras estén bien tiernas y ligeramente caramelizadas. Vierte el caldo y la nata y deja cocinar durante unos 15 minutos. Tritura hasta obtener una salsa fina, cremosa y bien emulsionada. Ajusta de sal y pimienta y reserva.

Pica el bacon en trocitos pequeños y colócalo en un recipiente apto para microondas. Cocina durante unos 4 minutos, retira y remueve. Vuelve a introducirlo otros 3 minutos, aproximadamente, hasta que esté bien dorado y crujiente. Escurre el exceso de grasa y reserva.

Cuece la pasta en abundante agua durante unos 5 minutos y pásala directamente a la cazuela con la salsa de calabaza. Añade el romero fresco picado y termina la cocción a fuego medio, removiendo enérgicamente para que la pasta suelte su almidón y la salsa quede bien ligada.

Incorpora el queso rallado y una buena cantidad de pimienta negra recién molida. Mezcla hasta conseguir una textura cremosa y sirve inmediatamente, coronando con el bacon crujiente y un poco de perejil fresco picado.



CREMA DE CHOCOHUETE

INGREDIENTES

6 cuch. de pasta de cacahuete
4 cuch. soperas de cacao en polvo
4 cuch. soperas de azúcar
250 g de agua
Pizca de sal

• ADEMÁS •
4 rebanadas de hogaza
Fruta de temporada
(arándanos, plátano, manzana...)

ELABORACIÓN

Mezcla en un cuenco la pasta de cacahuete, el cacao en polvo y el azúcar. Incorpora el agua poco a poco, removiendo enérgicamente con unas varillas hasta obtener una crema de chocohuete fluida, homogénea y sin grumos.

Tuesta las rebanadas de pan de hogaza hasta que estén doradas y crujientes. Úntalas generosamente con la crema de chocohuete y termina coronando con la fruta fresca que más te guste, cortada en trozos.