MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

# Pasta en salsa de calabaza

4 raciones

## Ingredientes

- Calabaza
- Ajo
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta
- Copos de pimentón
- AOVE
- Nata para montar
- Pasta corta
- Jamón serrano
- Mantequilla
- Queso parmesano

## Elaboración

1. Asamos la calabaza en el horno hasta que esté caramelizada
2. Hacemos unos cortes longitudinales, añadimos sal, AOVE y junto con una cabeza de ajos se va al horno a 220° hasta que esté blandito
3. Sacamos la pulpa de la calabaza, añadimos al procesador junto con los ajos, nuez moscada, pimienta, nata y trituramos
4. Con un poco más de nata nos ayudamos a emulsionar la salsa
5. Cocemos la pasta y guardamos agua de cocción
6. Como topping pondremos jamón crujiente que pasamos por la sartén hasta que esté crujiente
7. Añadimos la salsa de calabaza a la sartén junto con la pasta y una nuez de mantequilla, vamos mantecando la salsa
8. Ponemos la pasta en el plato, queso parmesano rallado, copos de pimentón y el jamón crujiente

RECOMENDACIONES

Si te sobra puedes congelarla para otro día o usarla como crema

Hecho con CookNest