El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Pasta casera de zanahoria y patata

2 raciones

Ingredientes

- Unas cuantas zanahorias
- Una patata
- Sal
- Dos dientes de ajo
- Media cebolla
- Tres partes de pechuga de pollo (solomillo)
- Aceite de garrafón
- Dos cucharadas de salsa de soja
- Pimentón picante al gusto
- Un poco de cebolla en polvo
- Pimienta negra recién molida
- Cayena molida (opcional)
- Harina de trigo
- Una cucharada del agua de la cocción
- Gran padano al gusto
- Un poco de perejil
- Aceite picante casero

Elaboración

1. Pelar unas cuantas zanahorias
2. Pelar una patata
3. Cortar todo muy fino
4. Poner todo a hervir hasta que esté hervido
5. Echar un poco de sal
6. Picar bien dos dientes de ajo y media cebolla
7. Cortar en trozos muy pequeños tres partes de pechuga de pollo (solomillo) y pasarlos al bol
8. Añadir unas gotas de aceite de garrafón, dos cucharadas de salsa de soja, pimentón picante al gusto, un poco de cebolla en polvo, pimienta negra recién molida y, opcionalmente, un poco de cayena molida
9. Pasar todo a un plato y machacar bien con un tenedor
10. Añadir harina de trigo y amasar bien hasta formar una bola
11. Hacer muchas bolitas del mismo tamaño y darles forma de ñoqui con un tenedor o aplastarlas con un dedo para hacer forma de botón
12. Calentar la sartén y, cuando esté caliente, añadir todo lo que tenía el bol

13. Añadir una cucharada del agua de la cocción
14. Rallar un poco de gran padano por encima al gusto
15. Poner agua a hervir con un poco de aceite de garrafón y añadir toda la pasta
16. Cuando veas que está flotando, 30 segundos y estará lista
17. Saltear todo junto hasta que la pasta se dore un poco
18. Rallar un poco más de gran padano, echar un poco de perejil y aceite picante casero

RECOMENDACIONES

Puedes usar la harina que más te guste y darle a la pasta la forma que quieras.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu