Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta konjac con crema de calabaza y burrata

1 ración

Ingredientes

- Pasta konjac
- Calabaza
- Cebolla
- Ajos
- Tomates cherry
- Burrata
- Hojas de albahaca
- Sal y pimienta negra

Elaboración

1. Si no tienes crema de calabaza en la nevera, empieza por eso
2. Pochar calabaza, cebolla y ajo y seguido hervirlo
3. Guardar la mayoría del caldo y triturar el resto
4. Reservar
5. Confitar o asar unos cherrys con ajito en sartén, ya que luego se continúa el plato en esa misma sartén: AOVE, ajo picado, cherrys, sal y pimienta negra a fuego medio unos 15 minutos hasta que queden como se ve
6. Mientras, escurrir bien la pasta konjac
7. Añadir la crema de calabaza a los cherrys, dejar reducir hasta que coja espesor y añadir después la pasta konjac. Dejar unos minutos para que se empape bien
8. Emplatar con un poco de burrata y albahaca fresca

RECOMENDACIONES

El konjac es insípido por sí mismo, pero combinándolo bien la cosa cambia mucho.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei