Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pasta a la carbonara de alcachofas

2 raciones 832 kcal

Ingredientes

PATÉ DE ALCACHOFAS

- **4** alcachofas
- Zumo de 1/4 limón
- Sal y pimienta al gusto
- **3 dientes** de ajo pequeños
- AOVE

PASTA

- **2** alcachofas
- Paté de alcachofa
- Polvo de jamón
- Pasta
- Parmesano rayado 30g
- **3** yemas de huevo
- Agua de cocción de la pasta
- Pimienta negra

Elaboración

PATÉ DE ALCACHOFAS

1. Pela y cuece las alcachofas.
2. Reserva dos de ellas, y el resto tritúralas junto con el resto de ingredientes: ve añadiendo el aceite mientras trituras hasta conseguir la textura adecuada.
3. Cuela bien para eliminar restos de las hebras de las alcachofas y reserva.

PASTA

4. Parte las alcachofas que no has usado para el paté como ves para saltearlas en una sartén y resérvalas.
5. Cuece la pasta y mientras
6. Haz la base de carbonara: yemas, parmesano, la crema de alcachofas, pimienta y polvo de jamón. Dale bien de amor.
7. Escurre la pasta sin pasarla por agua y NO tires el agua de cocción.
8. Añade a la olla de nuevo la pasta, tu carbonara de alcachofas y un poco de agua de cocción. Remueve unos minutos con el fuego apagado, y el calor residual hará la magia. Añade tanta agua como veas necesario hasta que quede cremosito.

9 Emplata con las alcachofas salteadas y un poco más de jamón y parmesano y listo!

POR RACIÓN	41 g Proteínas	30 g Grasas	108 g Hidratos	24 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei