



CookinBig

Kritharaki Griego con Albahaca y Ajo Spring Blanco.



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Blanco
- 1 Zanahoria
- 2 Tomates
- ½ Cebolla
- 3 mini Calabacines o ½ Calabacín
- 250 gr de Pasta Kritharaki
- Hojas de Albahaca frescas
- 100 gr de Nata de cocinar
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal fina

Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo y los laminamos finamente.
2. Pelamos la Zanahoria, la cortamos en tiras y, después, en cuadraditos.
3. Cortamos los Calabacines en rodajas no muy finas.
4. Cortamos la Cebolla en daditos pequeños, y haremos lo mismo con los Tomates.
5. En una cazuela llevamos agua con una pizca de sal a ebullición, y en ese momento introducimos la pasta Kritharaki. Vamos controlando la pasta hasta que esté cocida al dente, aproximadamente unos 10 minutos, y luego la escurrimos.
6. Mientras, en una sartén antiadherente a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite y añadimos la Cebolla, el Ajo, y la Zanahoria.
7. Cuando estén ligeramente doraditos, introducimos los Tomates y esperamos hasta que esté todo el conjunto tierno.
8. Añadimos la nata, rectificamos de Sal e introducimos los Calabacines. Dejamos reducir.
9. Incorporamos la pasta Kritharaki y rehogamos bien en la salsa para que se mezclen los sabores. Retiramos del fuego.

TERMINADO DEL PLATO:

10. En el centro de un plato hondo colocamos una ración pasta.
11. Decoramos con hojas de Albahaca y añadimos un chorrito de Aceite y una pizca de Sal.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un tipo de pasta que sorprende por su parecido a un grano de Arroz. Además, es fabulosa para hacer risottos de pasta, ya que su textura es muy agradable en boca.
- Los mini Calabacines son mucho más tiernos, por eso los hemos echado en el último momento. Pero si usáis Calabacines normales deberéis añadirlos junto con la Zanahoria, es decir, en el paso 6.