



CookinBig

Pasta Fresca con Moras, Verduras y Ajo Negro.



DIFICULTAD
FÁCIL



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Negro
- 400 gr de Pasta Fresca
- 125 gr de Moras
- 2 Zanahorias
- 2 Tomates
- Albahaca fresca
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo Negro y los reservamos.
2. Pelamos las zanahorias, las cortamos en daditos pequeños.
3. Lavamos los tomates y los cortamos del mismo modo, en cuadraditos.
4. Cortamos la Albahaca muy finamente.
5. Cocemos la pasta hasta que esté al dente y la escurrimos.
6. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite, el Ajo, la Zanahoria, el Tomate y la Albahaca en trocitos. Rehogamos bien el conjunto y sazonamos.
7. Añadimos las Moras y la Pasta y salteamos unos minutos.



TERMINADO DEL PLATO:

8. En un plato colocamos la Pasta en el centro. Por encima decoramos con hojas pequeñas de Albahaca.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es importante que la Pasta quede al dente y no muy cocida, ya que, después, la saltearemos y eso hará que se cocine más.
- La idea es que las Moras no se cocinen casi, sino que solamente queden calientes, pero enteritas.
- Podemos añadir al salteado un poco de nata líquida para cocinar, de este modo haremos una salsita de Moras.