



PASTA FRESCA CASERA CON TOMATE

INGREDIENTES

• PARA LA PASTA FRESCA •

3 huevos talla l
300 g de harina 00
Sal

• PARA LA SALSA •

12 tomates pelados en conserva
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 rama de apio
1 zanahoria
Laurel
Vino blanco
1 cayena
Azúcar
Ralladura de limón
Orégano

• ADEMÁS •

Perejil picado
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para la pasta fresca, forma un volcán en un cuenco con la harina y haz un hueco en el centro. Rompe los huevos en el centro del volcán y agrega la sal. Con un tenedor, mezcla los huevos mientras incorporas gradualmente la harina de los lados del volcán. Amasa la mezcla hasta obtener una masa suave y elástica, agregando más harina si es necesario para evitar que se pegue. Estira la masa con una máquina de pasta, espolvoreando harina adicional según sea necesario para evitar que se pegue. Corta la masa en tiras anchas de tagliatelle y cuélgalas o colócalas sobre una superficie enharinada para que se sequen durante unos 20 minutos.

Para la salsa de tomate y verduras, comienza haciendo un sofrito con cebolla, ajo y otras verduras de tu elección. Una vez que las verduras estén doradas, agrega los tomates cortados a mano, asegurándote de aplastarlos ligeramente mientras los agregas a la sartén. Condimenta la salsa con sal, pimienta, una pizca de azúcar para equilibrar la acidez de los tomates, y agrega el zumo y la ralladura de limón para realzar el sabor.

Cuece la pasta fresca en agua hirviendo con sal durante unos minutos, hasta que esté al dente. Escúrrela y resérvala, reservando un poco de agua de cocción.

Agrega la pasta cocida a la salsa de tomate y verduras en la sartén, junto con un poco de agua de cocción de la pasta si es necesario para aflojar la salsa. Saltea la pasta y la salsa durante unos minutos más para que se mezclen bien.

Sirve la pasta en platos individuales y espolvorea un poco de orégano tostado por encima antes de servir. Disfruta de esta deliciosa pasta fresca casera con salsa de tomate y verduras.



REQUESÓN ESPUMOSO CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

300 g de requesón
200 g de nata
2 cucharadas de azúcar

• **PARA LOS FRUTOS ROJOS** •

150 g de fresas
50 g de arándanos
50 g de frambuesas
Ralladura y zumo de medio limón
1 cucharada de azúcar moreno
Canela
Jengibre fresco

• **ADEMÁS** •

Menta fresca

ELABORACIÓN

Lava y trocea las fresas, luego mézclalas con los arándanos y las frambuesas. Añade el zumo y la ralladura de limón junto con el azúcar y la canela disueltos, y un toque de jengibre rallado. Deja que la mezcla marine durante al menos 4 horas para intensificar los sabores.

En otro recipiente, bate el requesón con la nata y el azúcar hasta lograr una textura similar a la mousse.

A la hora de servir, coloca la mousse de requesón en el fondo de los platos o copas. Encima, distribuye el estofado de frutos rojos marinados, asegurándote de incluir un poco del líquido de la marinada. Decora con unos brotes de menta fresca.