



PASTA SECA DE MARISCO

INGREDIENTES

400 g de pasta pequeña integral
800 g de caldo de pescado y marisco
1 calamar mediano
12 langostinos
2 dientes de ajo
6 vainas de judías verdes
1 cucharada de pimiento choricero
1 cucharada de pasta de tomate
1 hoja de laurel
Pimentón ahumado

• **ADEMÁS** •

Mayonesa de ajo
Perejil fresco
Zumo de limón
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Tuesta la pasta en el horno a 180° con un poco de aceite. Prepara un sofrito con ajo, vainas, pimiento choricero, tomate concentrado, laurel, pimentón ahumado y calamares.

Agrega la pasta tostada y mezcla bien. Vierte el doble de caldo y cocina hasta obtener el socarrat deseado. Añade los langostinos y deja reposar por 2 minutos para que se cocinen con el calor residual.

Sirve el plato acompañado de una mayonesa de ajo y miel.



BRÓCOLI CON MOJO ROJO Y RULO DE CABRA

INGREDIENTES

2 brócolis
1 rulo de cabra mini

• PARA EL MOJO ROJO •

3 pimientos morrones asados
1 rebanada de pan tostado
1 diente de ajo
Aceite de oliva virgen extra
1 chorrito de vinagre de Jerez
Sal
Pimienta negra
Pimentón ahumado
Chile Chipotle
Comino molido

• ADEMÁS •

Pimiento rojo
Cebolleta
Cilantro
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Corta el brócoli en arbolitos y dóralos en una sartén con aceite de oliva virgen extra. Agrega un poco de agua y tapa para cocinar el brócoli al vapor hasta que esté tierno.

Para hacer el mojo rojo, tritura todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea, emulsionando con aceite de oliva virgen extra poco a poco.

Coloca el brócoli en un plato, desmiga el rulo de cabra por encima y termina añadiendo trazos de mojo rojo mezclado con un picadillo de pimiento, cebolla y cilantro.