



Salud y gastronomía

Pasta al dente tomate y langostinos

Dificultad: No hay

Tiempo: 10 minutos

Ingredientes 4 Pax

- 200 gr. de pasta (huevo o solo cereal)
- 160 gr. langostinos o gambas
- 50gr. queso blanco
- 2 gr. de orégano
- 1 rama de albahaca (seca infusionada)
- 30 gr. de zanahoria
- 0,20 dl de jugo de aceituna, aceite de oliva virgen (arbequina)
- 200 gr. de crema de tomate, orégano y jugo de aceituna.
- 1 gr. flor de sal

Crema de tomate

150 gr de tomate maduro o de lata

20 gr de cebolla

30gr de pimiento rojo

Cortar en pequeños trozos y cocer en poco agua, dejar pochar hasta que se consuma agua. Pasar por el pasapurés y mezclar con orégano.

Elaboración

Queso blanco, cortar en dados pequeños.

Poner a calentar el agua con 1gr. de sal. Primero cocer los langostinos después la zanahoria y reservar. Añadir la pasta al agua durante 6/7 minutos dependiendo de la que utilices, (sacar del agua y reservarla), dejarla los minutos que desee 5´ o 20´, de nuevo remover e hidratar con el mismo agua.

Presentación del plato:

Plato hondo, pasta, crema de tomate con orégano, la zanahoria cortadita, los langostinos, queso, albahaca , flor de sal y jugo de aceituna.

