RecetaKA

PASTA CREMOSA CON CALABAZA



Ingredientes para 8 raciones: 1 calabaza Hokkaido (aprox. 900g) / aceite de oliva / 400 g pasta integral / ½ manojo de salvia / 4 dientes de ajo / 250 g bebida de avena (leche de avena) / 2 cdas. Vinagre balsámico blanco / 1 pizca de escamas de chile / nuez moscada / sal / pimienta

CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Cortar la calabaza sin piel en dados pequeños.
2. Colocar en una fuente de horno, sazonar con sal, rociar con 2 cucharadas de aceite de oliva y hornear a 225º durante 20'
3. Cocer la pasta en agua hirviendo con sal durante 10' o hasta que esté al dente. Escurrir y reservar. Reservar parte del caldo de cocción de la pasta.
4. Cuando los cubos de calabaza estén fríos apartar unos pocos en un cuenco y triturar el resto con el agua de la pasta y un poco de agua adicional.
5. Enjuagar la salvia, secarla, quitarle las hojas y a estas cortarlas en tiras
6. Pelar y cortar lo ajos.
7. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén grande. Sofreír en ella la salvia y el ajo a fuego medio durante 5-7 minutos.
8. Añadir el puré de calabaza, la bebida de avena, el vinagre y las especias. Remover hasta que esté suave. Si la salsa está demasiado espesa, agregar un poco del agua de la pasta.
9. Incorporar la pasta y los cubos de calabaza.
10. Mezclar perfectamente y servir

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil