

Casarecce con berenjenas y salsa de chile ancho

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pasta casarecce: 500 gr

Berenjenas: 2

Aceite de oliva:

para la guarnición

Queso bola de ocosigno: 1/2 Taza

Cilantro criollo con flores:

para la salsa

Cebolla: 1/2

Jitomates saladet: 8

Chile ancho: 1

Hojas de orégano:

Dientes de ajo: 2

Chipotle en adobo: 2 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en rebanadas y colocarlas en una charola con papel absorbente, espolvorear con sal y dejar reposar para que suelten agua
- Una vez listas, secar y cortar en cubos de 2 cm
- Cocinar en una sartén con un poco de aceite.

Para la salsa

- Colocar en la charola de la air fryer con papel aluminio, los jitomates, la *cebolla*, el *ajo* con cáscara, y las hojas de *orégano*
- Añadir sal, aceite de oliva y pimienta
- Cocinar durante 12 minutos.

- Una vez listos, licuar todos los ingredientes junto con el **chile chipotle**, el **chile ancho** previamente hidratado, sal y pimienta
- Calentar nuevamente la salsa para incorporar los sabores.
- Cocinar la pasta según las instrucciones del paquete y una vez lista, colar
- Mezclar las berenjenas y la salsa caliente, e incorporar la pasta.
- Servir en un plato y espolvorear con el queso y el *cilantro* criollo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/casarecce-con-berenjenas-y-salsa-de-chile-ancho>