Ensalada de Pasta y Brocóli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Albahaca: 7 Unidades
Brócoli: 1/2 unidad
Pasas de Uva: 15 Gramos
Queso mascarpone: 50 Gramos
Semillas de hinojo: 1 cdta
Aceitunas negras: 30 Gramos
Orecchiette: 300 Gramos
Peperoncino: 2 Unidades
Salchicha de cerdo: 250 Gramos

Pesto de brócoli

Hojas de Albahaca: 20 Unidades
Brócoli: 1/2 unidad
Nuez pecan: 15 Gramos
Sal: c/n
Diente de ajo: 1/2 unidad
Queso Parmesano: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En abundante agua hirviendo con sal cocinar orecchiette sin que se pasen y enfriar en agua con hielo.
- Colar y reservar.
- Cocinar en agua hirviendo con sal 1 planta de **brócoli** cortada en cuartos por 10 minutos y una vez bien tierno reservar la mitad.
- Retirar la tripa de la salchicha y reservar la carne.
- En sartén con aceite de oliva calentar semillas de honojo, hojas de *albahaca* y peperonccino por 1 minuto.
- Agregar la carne de la salchicha y dejar que se ponga crocante.
- Reservar.
- Cortar el *brócoli* reservado en trozos pequeños y mezclar con la pasta colada.
- Agregar aceitunas negras descarozadas, pasas de uva, pasas, pesto de brócolis, queso mascarpone y mezclar.

- Servir en fuente y por encima incorporar la salchicha crocante y el aceite de cocción.

Pesto de brócoli

- Con la mitad restante preparar un pesto procesando con mixer *brócoli*, *ajo*, sal y aceite de oliva hasta integrar.
- Agregar queso parmesano rallado fino, nueces picadas, aceite de oliva y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pasta-y-brocoli