

# Orecchiette con Vegetales

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Aceite de coco:** 30 c.c.

**Brócoli:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Orecchiette:** 600 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomates cherry:** 200 Gramos

**Albahaca:** 1/2 Atado

**Calabaza:** 1 unidad

**Limón para su ralladura:** 1 Unidad

**Panceta ahumada:** 150 Gramos

**Aceite De Oliva:** c/n

**Tomillo:** 1 Ramita

## Preparación de la Receta

- Cortar *calabaza* en cubos de 2 x 2 cm y cocinar en horno con aceite de oliva, aceite de coco, sal, pimienta, *tomillo* por 30 minutos a 180° C
- En sartén con aceite de oliva *saltear* ajo machacado y flores de *brócoli* hasta cocinar (5 minutos).
- Reservar.
- Cocinar los *orechiette* en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén al dente.
- Colar y reservar en un bowl con aceite de oliva.
- En sartén amplia con aceite de oliva *saltear* *panceta* ahumada en lardons, *brócoli* reervado, *tomate* cherry en mitades y añadir la pasta y las calabazas.
- *Saltear* hasta integrar y calentar bien los ingredientes.
- Terminar con hojas de *albahaca* picada y servir en fuente.
- Agregar ralladura de *limón* y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/orechiette-con-vegetales>