Pasta Cavatelli a los Tres Quesos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ensalada

Aceitunas Kalamata: 1/2 Taza
Aceituna verde: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Jitomate cherry: 1 Taza
Lechuga romana: 1 unidad
Lechuga Italiana: 1 unidad
Nuez caramelizada: c/n
Pimienta amarillo: 1 unidad
Pimienta naranja: 1 unidad

Pasta Cavatelli

Agua: 200 miliitros
Mantequilla: 1/2 Taza
Mejorana: 1 Rama
Leche: 1/2 Taza
Queso Crema: 150 Gramos
Queso Gouda: 100 Gramos
Queso Parmesano: c/n
Sal: 3 cdas
Sémola de trigo: 400 Gramos
Crema: 1 Taza
Harina: 1/2 Taza

Salsa tres quesos

Dientes de ajo: 2 Unidades
Tocino: 100 Gramos

Vinagreta

Aceite De Oliva: 9 cdas
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de jerez: 3 cdas

Preparación de la Receta

Pasta

- En un tazón, colocar *harina* y poco a poco agua, mezclar hasta formar una masa
- Amasar por 10 minutos hasta obtener una masa elástica.
- Estirar la pasta y cortar en piezas de 1 cm de largo.
- Con los dedos enrollar hacia dentro
- Dejar reposar la pasta cortada a secar un poco.
- En una olla con agua colocar sal y cocinar los cavatelli y retirar para que no se sobre cuezan, reservar.

Salsa tres quesos

- Picar finamente *ajo* y *tocino*, reservar.
- Rallar queso manchego y parmesano, reservar
- En una olla preparar un “roux” derritiendo *mantequilla*, añadir *harina* y mover hasta obtener un tono dorado, añadir leche poco a poco y obtener un todo dorado.
- Añadir los quesos y la *crema*
- En una sartén calentar y sofreír el *tocino*, una vez dorado, añadir el *ajo* y la mezcla de quesos, cocinar por 5 minutos sin dejar de mover e incorporar a la pasta cavatelli.
- Servir con queso parmesano y *mejorana*

Ensalada

- En un tazón colocar los ingredientes y *aliñar* con la vinagreta

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-cavatelli-a-los-tres-quesos