# Pasta con salsa de nuez

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Para la pasta

**Harina 0000**: 430 Gramos
**Puré de Morrones asados**: 1 Unidad
**Huevos**: 2 Unidades
**Aceite De Oliva**: 1 Chorrito

### Para la salsa de nuez

**Leche**: 250 Centímetros cúbicos
**Ajo**: 1 Diente
**Aceite**: 1 Chorrito
**Alcaparras**: 2 cucharas
**Miga de pan**: 30 Gramos
**Nueces**: 75 Gramos
**Crema de leche**: 150 Gramos
**Queso rallado**: A gusto

## Preparación de la Receta

### Para la pasta

- Verter *harina* en la fábrica de pastas y cuando comience a mezclar agregar de a poco la mezcla de huevos, puré de *morròn* asado y aceite de oliva.
- Dejar que amase y cuando comiencen a salir cortar los fideos según la longitud deseada
- Reservar en nidos espolvoreados con *semolín*.

### Para la salsa

- Remojar la miga de pan con leche caliente y aplastar con tenedor.
- Licuar la miga de pan remojada, diente de *ajo*, nueces, aceite de oliva y reservar.
- Llevar la mezcla a una sartén y cuando se caliente agregar *crema* de leche, *alcaparras*, queso rallado y dejar espesar.
- Cocinar los fideos al dente y agregar a la sartén con la salsa.

- Cocinar 1 minuto y servir con queso rallado, *romero* y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-salsa-de-nuez**