

# Pastas de tomate con pesto rojo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Para el pesto rojo:

**Aceite de oliva extra virgen:**

**Avellanas tostadas:** 40 g

**Ajo:** 1 Diente

**Parmesano en trozos:** 50 g

**Albahaca fresca:**

**Tomates:** 10 - 15 Unidades

**Lascas de parmesano:**

### Para la masa:

**Harina:** 300 g

**Huevos pequeños:** 3 Unidades

**Tomate concentrado:** 40 g

**Semolina:**

## Preparación de la Receta

- En un bol, mezclamos la harina, los huevos y el **tomate** concentrado.
- Luego, amasamos con las manos sobre una superficie de trabajo enharinada y cuando tengamos una masa lisa, la dejamos reposar en forma de bola durante 20 minutos como mínimo en un bol tapada con un paño.
- Por otro lado, hidratamos los tomates secos con agua tibia durante 10 minutos.
- A continuación hacemos el pesto rojo. Para ello, en una licuadora, colocamos los tomates secos hidratados, el ajo, las avellanas, el queso parmesano en trozos y un chorrito del agua sobrante del hidratado de los tomates. Licuamos hasta obtener una pasta.
- Pasado el tiempo, estiramos la masa espolvoreándola con semolina para que no se pegue y cortamos rectángulos iguales de masa. Colocamos uno encima de otro y enrollamos como si fueran palmeras.
- Luego, cortamos láminas muy finas y extendemos los tagliolini en un secador de pastas durante unos minutos.

- Llevamos una olla grande al fuego con agua y sal y dejamos *hervir*. Luego, añadimos la pasta y cocinamos durante un minuto.
- Por otro lado, en una sartén colocamos un chorrito de aceite de oliva, una buena cantidad de pesto rojo y agregamos la pasta. Si está muy seca la salsa agregamos un poco agua de cocción. Salteamos durante unos minutos y añadimos albahaca fresca. |
- Emplatamos agregando más pesto, unas hojas de *albahaca* y unas parmesano.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastas-de-tomate-con-pesto-rojo>