

Penne Rigatti con Pesto y Tomates Confitados

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Crema

Crema de leche: 250 c.c.

Nuez Moscada: 1 Pizca

Fecula De Maiz: 1 cdta

Sal y Pimienta: c/n

Montaje

Coñac: 1/2 Pocillo

Penne rigatti: 300 Gramos

Horma de queso reggiano: 1 Unidad

Pesto

Aceite De Oliva: 100 c.c.

Albahaca: 1 Atado

Nueces: 50 Gramos

Sal Marina: 1 cda

Ajo: 1 Diente

Queso rallado: 100 Gramos

Tomates confitados

Azucar: 1 Pizca

Cabeza de ajo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Tomates chocolate: 5 Unidades

Pimienta: c/n

Tomate Cherry: 200 Gramos

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Tomates

- Cortar los tomates *chocolate* en cuartos y llevarlos a una *cacerola* junto a los tomates cherry.
- *Condimentar* con sal, *tomillo*, azúcar, pimienta, agregar una cabeza de *ajo* cortada a la mitad y cubrir con aceite de oliva.
- Llevar a horno suave y dejar hasta que estén tiernos sin que se desarmen.

Pesto

- En mortero colocar aceite de oliva, sal, nueces, hojas de *albahaca* y queso rallado.
- Trabajar en mortero hasta obtener una textura cremosa y homogénea.

Pasta

- Cocinar los penne en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén al dente.

Crema

- En sartén a fuego suave cocinar *crema*, nuez moscada, sal, pimienta y fécula.
- Dejar reducir hasta espesar.

Montaje

- Cortar la horma en 2 mitades.
- Vaciar de su contenido dejando los bordes de 2 cm de espesor.
- En una cacerolita calentar el cognac y flambear.
- Agregar este cognac encendido en ambas mitades, dejar evaporar el alcohol y calentar el queso.
- Agregar la pasta cocida a la sartén con la *crema* y mezclar.
- Añadir la pasta a las mitades de queso, queso rallado, mezclar y por último incorporar los tomates confitados y el pesto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/penne-con-pesto-y-tomates-confitados>