Rigatoni con salsa de roquefort y arvejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rigatoni: 500 g

Salsa

Manteca: 20 g
Arvejas: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 50 g
Crema de leche: 150 grs.
Queso Roquefort: 80 g

Salsa bechamel

Leche: 250 cc
Manteca: 50 g
Harina: 200 grs.
Laurel: 1 Hoja
Cebolla: 150 g
Nuez Moscada: 4 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: 1 Unidad
Tomillo: 10 g

Varios

Tuil de queso parmesano: A gusto
Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa bechamel

- Pele la *cebolla* y pinche en la base el clavo de olor.

- Coloque la leche en una olla junto con la *cebolla*, la hoja de *laurel* y el *tomillo*, lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* y una vez fundida incorpore la *harina*, mezcle continuamente hasta que tome una coloración ligeramente dorada, luego retire del fuego y una vez frió vierta la leche hirviendo previamente colada, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con un batidor hasta que rompa hervor, una vez que rompa hervor comience a batir con una espátula hasta que espese, al final de la cocción sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y retire del fuego
- Cubra con papel film en contacto hasta el momento de utilizarla.

Salsa

- Cocine las arvejas en abundante agua hirviendo con sal, una vez cocidas retire y déjelas reposar unos minutos en agua helada para que conserven su *color*.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore la *panceta* previamente cortada en cubos, una vez dorada agregue el queso roquefort, mezcle continuamente hasta fundirlo y luego añada la salsa bechamel previamente mezclada con *crema* de leche en partes iguales, mezcle continuamente con una cuchara de madera y por ultimo incorpore las arvejas, mezcle.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los rigatoni, retire, escurra y colóquelos dentro de la salsa, mezcle bien y cocine unos minutos.
- Sirva en un plato hondo una porción de rigatoni.

Presentación

- Decore con una tuil de queso parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-con-salsa-de-roquefort-y-arvejas