

# 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 frío 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 último 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>