Spaghetti con Pesto de Kale, Jengibre y Chips

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de kale

Aceite De Oliva: c/n
Hojas de Kale: 6 Unidades
Sal: c/n

Pasta

Queso feta: 100 Gramos
SPAGHETTI: 500 Gramos
Tomate Cherry: c/n

Pesto de kale

Aceite de oliva extra virgen : 1/2 Taza
Ajo: 1 Diente
Kale: 10 hojas
Nuez: 1/4 Taza
Queso parmesano rallado : 100 Gramos
Ramas de albahaca fresca: 4 Unidades
Sal: c/n
Tomillo fresco : c/n

Preparación de la Receta

Pesto

- Pasar por agua hirviendo las hojas de kale durante 1 minuto y cortar la cocción en agua con hielo.
- Escurrir, quitar el tallo y reservar.
- Licuar las hojas de kale sin tallo con la mitad del aceite de oliva para lograr una pasta de *color* verde intenso.

- Añadir *albahaca*, *tomillo* sin rama, nueces, queso, *ajo* sin piel y sal al gusto y licuar nuevamente hasta integrar añadiendo el aceite de oliva de a poco.
- Incorporar **jengibre** rallado, *crema* de leche, integrar y reservar.

Chips de kale

- Lavar el kale y secar muy bien.
- Frotar las hojas con un poco de aceite de oliva y colocar en una bandeja para horno sin que se toquen.
- Hornear aproximadamente 10 minutos a 175 °C
- Retirar del horno una vez que se vean crujientes sin que se tuesten para que no se amarguen.

Pasta

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté al dente.
- Colar y mezclar el pesto cremoso con la pasta.
- Servir decorado con *jitomate* cherry en mitades, trozos de queso feta y chips de kale.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-pesto-de-kale-y-jengibre-con-chips-de-kale