Spaguetti vegetariano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Spaguetti: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Hierbas Aromáticas: A gusto

Champiñones y echalotte

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champiñones: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 2 Unidades

Guarnición

Caldo de verduras: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Crema de leche: 500 cc
Chile de árbol: 10 g
Hojas de cilantro: A gusto
Ajos: 2 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 1 Tazas
Alcauciles: 300 g
Vinagre: 20 cc

Varios

Queso Parmesano: 100 grs.
Pasas de Uva: 150 grs.
Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo coloque sal, pimienta, hierbas aromáticas y *cebolla*.
- Coloque la pasta dentro de un colador y sumerja en el agua, cocine la pasta al dente.
- Cuele y pase por agua helada.

Guarnición

- Corte el tronco de los *alcauciles*, retire las hojas y frote con *limón*.
- En una olla con abundante agua salada cocine los *alcauciles*, retire y corte al medio.
- Pele y pique los ajos.
- Corte la *espinaca* en juliana.
- Pique el *cilantro*.
- Corte el *chile* de árbol seco en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *ajo*, agregue la *espinaca* y rocíe con aceite de oliva.
- Añada el *cilantro*, el *chile* de árbol y desglace con *vinagre*, deje evaporar el alcohol.
- Agregue los corazones de *alcauciles* (reserve algunos para decorar).
- Incorpore el caldo de verduras y deje reducir.
- Agregue la *crema* de leche y condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Champiñones y echalote

- Corte los champiñones en láminas finas.
- Pele los echalotes y corte en láminas finas.
- En una sartén sin materia grasa coloque los champiñones a *dorar* junto con los echalottes.
- Agregue aceite de oliva e incorpore la pasta.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- Corte el queso parmesano en láminas finas con ayuda de un pela papas.
- En un plato sirva la pasta, agregue la *guarnición* de vegetales y decore con ciruelas pasas, queso parmesano y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaguetti-vegetariano