



Pasta con puerros

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 8 Ud. de *Puerros*
- 300 g de *Pasta alimenticia, cruda*
- 1 Ud. de *Pastilla 8 verduras*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Orégano*
- *Pimienta negra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Limpieza y troceado de los ingredientes

Lavaremos cuidadosamente los puerros seleccionados, en este caso ocho, y les quitaremos la primera capa. Procederemos a cortarlos en finas rodajas.

Paso 2 - Cocción

Por un lado, pondremos, en un recipiente adecuado, agua, sal y un chorro de aceite de oliva virgen, lo llevaremos a ebullición. Cuando alcance este punto, incluiremos la pasta, que en este caso he utilizado *mafalda corta*, pero podéis utilizar la que os guste más.

Por otro lado, en una sartén, pondremos también aceite y, cuando esté caliente, pondremos los puerros que hemos cortado y los iremos moreando a fuego lento, tapándolos para su mejor cocción.

Paso 3 - Triturado

Cuando los puerros casi estén, añadiremos una pastilla de ocho verduras o cualquier otra pastilla de verduras, para potenciar el sabor. Estas pastillas, las podemos encontrar fácilmente en cualquier supermercado.

Cuando tengamos el sofrito de los puerros hecho, los espolvoremos con orégano y pimienta negra a discreción y los verteremos en un vaso adecuado para usar un minipimer. Lo trituraremos, hasta llegar a conseguir que nos quede una masa homogénea como podréis apreciar en la fotografía. Si véis que os queda muy compacto, lo podeis diluir con un poco de agua, removiendo constantemente, para que quede todo bien mezclado.

Paso 4 - Emplatado

Colocaremos los puerros en el recipiente donde pondremos también la pasta una vez lavada con agua fría, y lo removeremos durante dos o tres minutos, cuidando de que no se pegue o



Recetus - Pasta con puerros

Tu comunidad de cocina

recetus.com

queme. Transcurridos esos minutos, ya podemos emplatar y sentarnos tranquilamente a degustarlos.