

Pasta con salsa de calabaza y pecanas caramelizadas con chile

COOKING
LOVERS TRIA



Consejo del chef

Puedes añadir unas cucharadas de queso ricotta y unas hojitas de albahaca para acompañar.

Raciones para 1

250 g
espaguetis de tomate

1
cebolla

2
ajos

350 g
calabaza

200 ml
cerveza

10 hojas
salvia

50 g
nueces pecanas

20 g
agave

1 pizca
chile

Sal y pimienta negra

- 1 Pela y pica los ajos y la cebolla. Pon a calentar el aceite de oliva y cuando esté listo, añade la cebolla y los ajos con una pizca de sal. Sofríe hasta que estén ligeramente dorados.
- 2 Añade la calabaza troceada y pelada, remueve un minuto e incorpora la cerveza. Tapa para que se cocine a fuego bajo.
- 3 Retira del fuego, añade las hojas de salvia y tritura con la ayuda de una batidora. Corrige el punto de sal y pimienta.
- 4 Hierva la pasta al dente en agua con sal. Escúrrela reservando un poco del agua de la cocción.
- 5 Pon la salsa en una sartén. Añade un poco del agua de cocción de la pasta y cuando empiece a hervir, añade la pasta. Mezcla bien hasta que esté todo bien incorporado.
- 6 Para preparar las nueces, colócalas en una sartén caliente y remueve para que no se quemen. Añade el agave y el chile. Cocina unos minutos y ponlas sobre papel de horno para que el caramelo endurezca.
- 7 Sirve la pasta con las pecanas, pimienta negra recién molida y si quieres, unas hojas de salvia frita.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pasta-con-salsa-de-calabaza-y-pecanas-caramelizadas-con-chile/>

