

Espaguetis en salsa casera de queso azul con pera y cebolla caramelizada y nueces

Vegetariano Rápido

10



Espaguetis



Queso azul



Pera



Nueces peladas



Cebolla



Leche

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, azúcar, mantequilla.

Cocinando: 25 mins
Listo en: 25 mins



El queso azul no es solo conocido por su particular color, su sabor también lo hace especialmente reconocible. En esta receta, lo combinamos con pera y cebolla caramelizada, que contrastan a la perfección para crear un plato de pasta equilibrado y muy original, que puedes preparar en tan solo 25 minutos.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Colador, sartén, olla con tapa, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Espaguetis 15)	180 gramos	360 gramos
Queso azul* 7)	100 gramos	200 gramos
Pera	1 unidad	2 unidades
Nueces peladas 2)	10 gramos	20 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Leche 7)	200 ml	400 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar para caramelizar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	415 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3297/ 788	794/ 190
Grasas (g)	37,9	9,1
de las cuales saturadas (g)	19,3	4,7
Carbohidratos (g)	89,3	21,5
de los cuales azúcares (g)	13,5	3,3
Proteínas (g)	27,0	6,5
Sal (g)	2,3	0,5

Alérgenos

2) Frutos secos 7) Leche 15) Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



1 Cuece la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **espaguetis** a la olla y cocina 7 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre y reserva.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



2 Carameliza la pera

Mientras tanto, corta la **pera** por la mitad y retira el corazón. Luego, corta en dados de 1-2 cm. En una sartén, agrega la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y calienta a fuego medio-alto. Cuando se derrita, agrega la **pera**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **agua**. Cocina 3 min removiendo de vez en cuando, hasta que la **pera** se caramelice y oscurezca. Luego, retira del fuego y reserva.



3 Carameliza la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega la **cebolla** y **sal** y cocina 2-3 min. Luego, añade el **azúcar para caramelizar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Retira de la sartén cuando esté lista.



4 Prepara la salsa

Desmenuza el **queso azul** en trozos pequeños. Calienta la sartén a fuego medio y agrega la **leche** y el **queso azul**. Luego, cocina a fuego medio-alto 3-4 min, removiendo con varillas, hasta que la **salsa** quede homogénea y espesa. **Salpimienta** al gusto.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



5 Combina los ingredientes

Cuando la **pasta** esté lista, agrégala a la sartén con la **salsa de queso azul**. Remueve para integrar y rectifica de **sal** y **pimienta**. Con la base de un cazo, aplasta las **nueces** en su propia bolsa para picarlas.



6 Emplata y disfruta

Sirve los **espaguetis** en **salsa de queso azul** en platos y cubre con la **pera** y la **cebolla** caramelizada. Acaba agregando las **nueces** troceadas sobre el plato.

SABÍAS QUE: Para asegurar una cocción adecuada de la pasta, debes añadirla a la olla cuando el agua hierva, de lo contrario, el almidón que contiene no se cocerá de forma idónea y la pasta quedaría apelmazada.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

