



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Chef Antonio Balassone

PASTA AL PESTO CRIOLLO

INGREDIENTES:

- 400-480 gr de fusilli o fusilloni (revisar el tiempo de cocción en confección)
- 1 pieza de Limón amarillo
- 250 gr aceite de oliva extra virgen de buena calidad
- 4 tazas de hojas de albahaca (compactadas delicadamente)
- 1/2 taza de hojas de menta (compactadas delicadamente)
- 5 hojas de epazote
- 1/3 de taza de hojas de cilantro (compactadas delicadamente)
- 1/4 de taza de hojas de perejil (compactadas delicadamente)
- 80 gr de queso parmesano o pecorino
- 70 gr de cacahuates (sin cáscara)
- Hielo
- Sal a gusto
- Aceite de oliva extra virgen para finalizar. Aprox 30 gr o una cucharada grande
- 2 cucharadas de panko para finalizar

NOTA:

- Se puede experimentar con otro tipo de hierbas como:
- Estragón, eneldo, hinojo.
- Siempre y cuando éstas representen una pequeña parte de la receta. Lo importante es que el perfil dominante sea la albahaca.

ANTES DE LA RECETA:

- Deshojar todas las hierbas. Los tallos de las hierbas se pueden colocar en el agua de la pasta para aromatizarla. Retirar antes de agregar la pasta.
- Tostar panko en un sartén.
- Rallar o pasar por el procesador el queso parmesano.



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

PROCEDIMIENTO:

1. Preparar una olla grande con agua para hervir. Una vez hervida el agua, agregar sal gruesa. El agua debe estar salada. (Como referencia, en una olla grande de 3 litros de agua, agregar un puño de sal de mar gruesa). Una vez salada el agua y cuando esté hirviendo de nuevo, agregar la pasta. Utilizar temporizador para calcular su cocción (al dente).
2. En una licuadora, agregar el aceite de oliva y todas las hierbas, mitad del parmesano y mitad de los cacahuates.
3. Con la licuadora encendida, agregar 1/2 taza de agua helada (con hielo). Agregar el resto de parmesano y cacahuates; seguir licuando. De ser necesario, agregar un poco más de agua helada. La salsa debe quedar cremosa.
4. Cuando la pasta esté lista, colar. Reservar 1/2 taza del agua de la pasta.
5. En la misma olla agregar la pasta, la salsa y ralladura de limón amarillo. Ser generoso con la cantidad de salsa. Para dar brillo agregar el aceite de oliva extra.
6. Para la emulsión, agregar un poco del agua de la pasta que apartamos. Mezclar. El resultado se debe ver cremoso.
7. Agregar panko o pan molido y parmesano encima si lo desea.