Recetario

Salsas para Pasta



Las Salsas De La Vida

Este recetario es exclusivamente para uso personal.
Lo puedes enviar por correo a tus amigos, primos, y demás familia.
A los cuñados también.

Lo que no puedes hacer es uso de las imágenes y texto original de cualquiera de las recetas para utilizarlo con fines comerciales.

Como nos enteremos...

ÍNDICE

Carbonara clásica ..... página 4

Carbonara con nata ..... página 6

Salsa amatriciana ..... página 8

Salsa arrabbiata ..... página 10

Salsa boloñesa ..... página 12

Salsa boscaiola ..... página 14

Salsa caruso ..... página 16

Salsa puttanesca ..... página 18

Passata al vino tinto ..... página 20

Pesto a la genovesa ..... página 22

Pesto de pimientos rojos asados ..... página 24

Pesto de rúcula y avellanas ..... página 26

Pesto de tomate seco y avellana ..... página 28



Carbonara clásica

INGREDIENTES {para dos-tres raciones de pasta}

- 150 gramos de bacon en lonchas gruesas.
- 100 gramos de pecorino o parmesano rallado.
- 4 yemas de huevo y un huevo entero.
- Pimienta negra al gusto.
- Sal.

PREPARACIÓN

Cortar el bacon en tiras o dados y sofreírlo a fuego lento en una sartén sin añadir aceite, hasta que quede dorado y crujiente. Dejar entibiar.

Batir el huevo y las yemas con el queso, sal y pimienta al gusto. Incorporar el bacon con los jugos que haya soltado al cocinar, a la mezcla de huevos y mezclar todo el conjunto.

En el momento que mezcléis la carbonara con la pasta, esta no debe estar al fuego, pues la salsa cuajaría y se convertiría en una tortilla informe.

Los espaguetis son los preferidos por los amantes de la carbonara para acompañar esta salsa, aunque también combina muy bien con cualquier otra pasta larga.











Carbonara con nata

INGREDIENTES {para 2 raciones de pasta}

- 1 cebolla pequeña. {60 gramos}
- 60 gramos de bacon en tiras.
- Pimienta negra molida. {al gusto}
- Una cucharada {o dos} de aceite de oliva.
- 200 mililitros de nata líquida. {15-18 % materia grasa}
- Nuez moscada. {al gusto}

PREPARACIÓN

En una sartén con la cucharada de aceite, sofreímos la cebolla picada en cubitos pequeños.
Ponemos el toque de pimienta al gusto, y justo antes de echar el bacon, subimos el fuego para dorar un poco la cebolla.

Añadimos el bacon, y lo dejamos hacer durante unos 2 minutos a fuego alto, removiendo de vez en cuando.
Sacamos el exceso de aceite que nos haya quedado en la sartén, e incorporamos la nata.
Una vez que empiece a hervir, bajamos un poco el fuego, añadimos la nuez moscada, y dejamos cocinar a fuego medio-alto, removiendo de vez en cuando, durante 5-7 minutos, o hasta que veamos que la salsa haya "engordado".

Ya tenemos nuestra carbonara con nata lista para mezclar con nuestra pasta favorita.





Salsa amatriciana

INGREDIENTES {para dos raciones de pasta}

- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 200 gramos de tomate entero pelado en conserva.
- 50 gramos de bacon en tiras.
- 50 gramos de pecorino rallado. {o en su defecto un buen queso de oveja}
- Medio vaso de vino blanco. {100 mililitros}
- 1 cayena. {si la queréis picante}
- Pimienta negra molida.

PREPARACIÓN

Cortamos el bacon en tiras, y lo echamos en una sartén con el aceite.
Cuando empiece a tornarse transparente, añadimos la cayena picada.

Si no queréis picante, prescindir de la cayena. O si la queréis solamente con un puntito suave de picante, echarla entera, pero luego tened el cuidado de sacarla al finalizar la cocción de la salsa.

Dejamos cocinar un par de minutos y añadimos el vino blanco, dejando que se queme un poco el alcohol durante otro par de minutos. Quitamos el bacon de la sartén y reservamos.

En la misma sartén, todavía con los jugos del vino, añadimos el tomate picado y lo dejamos cocinar a fuego lento durante 15 minutos.

Incorporamos el bacon que teníamos reservado y el queso rallado. Removemos todo y ya tenemos la salsa lista. Ya solo queda, como en casi todas las recetas de pasta de este tipo, echar la pasta encima de la salsa y mezclarlo bien todo.

Al emplatar la pasta, echar encima un poco más de queso rallado al gusto.





Salsa arrabbiata

INGREDIENTES (para dos raciones de pasta)

- 250 gramos de tomate entero pelado en conserva.
- 2 dientes de ajo.
- 4 ó 5 cayenas.
- Una cucharada de perejil fresco picado.
- 4 ó 5 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal.

PREPARACIÓN

En una sartén con el aceite, echamos los ajos picados finamente. También echamos las cayenas, tres enteras, y dos picaditas.

Dejamos que se doren ligeramente y a continuación echamos los tomates finamente picados. Salamos al gusto.

Lo cocinamos a fuego medio durante unos 15-20 minutos, y al final, incorporamos el perejil fresco picado.

Removemos y ya tenemos la salsa lista.



Salsa boloñesa

{sugo alla bolognese}



Salsa boloñesa

INGREDIENTES (para cuatro raciones de pasta)

- 1 zanahoria.
- Media cebolla.
- 1 tallo de apio.
- 100 gramos de panceta o bacon troceado.
- 500 gramos de carne picada de ternera de buena calidad.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 50 gramos de mantequilla.
- 150 mililitros de vino tinto.
- 250 mililitros de caldo de carne.
- 1 cucharada colmada de concentrado de tomate.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Pelar y trocear las verduras, introducir en un robot y picarlas muy finas. Este proceso se puede hacer a mano, pero así es más facilito :)

Calentar el aceite junto con la mantequilla en una cazuela de fondo grueso y suficientemente grande para contener la salsa. Sofreír las verduras picadas a fuego lento durante unos minutos, hasta que se ablanden.

Incorporar la panceta troceada y seguir sofriendo hasta que esta se dore. Añadir la carne picada a la mezcla anterior y saltear el conjunto durante unos minutos, lo justo para que la carne picada coja color.
Añadir el vino y cocinar hasta que este se reduzca.

Diluir el concentrado de tomate en el caldo e incorporar a la cazuela. Salpimentar y cocinar a fuego muy lento durante 1 hora y media. Si durante ese tiempo hiciese falta, añadir un poco más de caldo, lo justo para que no se quede muy seca o se pegue.

Servir con vuestra pasta favorita, y mucho parmesano rallado...



Salsa boscaiola

INGREDIENTES {para dos raciones de pasta}

- 200 gramos de champiñones. {puede ser otro tipo de seta}
- 60 gramos de bacon o panceta.
- 150 gramos de tomates cherry.
- 1 cebolla pequeña. {60 gramos}
- 20 gramos de aceitunas negras sin hueso.
- 1 ramillete de perejil fresco.
- Aceite de oliva.
- Un diente de ajo.
- Pimienta negra y sal. {al gusto}

PREPARACIÓN

Limpiamos bien los champiñones y los cortamos en láminas. Cortamos el bacon en tiras, los tomates cherry en cuartos, y las aceitunas en rodajas. Reservamos.

En una sartén **sin aceite** doramos ligeramente el bacon, apartamos del fuego y reservamos.

En otra sartén con un poco de aceite, ponemos el ajo cortado finito y la cebolla en cubitos, dejamos cocinar durante unos 6 minutos y añadimos los champiñones en láminas. Lo dejamos cocinar todo a fuego medio-alto durante 7-8 minutos removiendo de vez en cuando para que se haga todo por igual.

Añadimos a esa sartén la panceta, los tomates cherry y las aceitunas negras. Salpimentamos al gusto. Removemos y cocinamos durante 10 minutos a fuego medio. Si vemos que se nos queda muy seco, podemos añadir un poco del agua de la cocción de la pasta que hagamos. Al final de todo añadimos una cucharada de perejil fresco picado. Removemos.
Y ya podemos echar nuestra pasta recién cocida en la misma sartén de la salsa y mezclarlo bien todo.
Una vez emplatado, espolvorear con otro poco de perejil fresco picado, y si se quiere, con un poco de parmesano.





Salsa Caruso

INGREDIENTES {para dos raciones de pasta}

- 40 gramos de mantequilla.
- 100 gramos de champiñones en láminas.
- 1 cucharada de harina.
- 1/2 cucharada de extracto de carne.
- 120 mililitros de leche.
- 120 mililitros de nata líquida. {18% materia grasa}
- 80 gramos de jamón cocido en taquitos.
- 50 gramos de queso parmesano rallado. {polvo}

PREPARACIÓN

Derretimos la mantequilla en una sartén.
Cocinamos en ella los champiñones a fuego medio durante unos 7 minutos, revolviéndolos de vez en cuando.

Agregamos la cucharada de harina y la mezclamos con los champiñones.

Añadimos la leche, la nata líquida y el extracto de carne. Dejamos que se cocine a fuego medio, revolviendo muy de vez en cuando, durante unos 10 minutos o hasta que veamos que empieza espesar.

No dejar espesar del todo, ya que todavía nos queda por añadir el queso rallado, y al fundirse hará que espese más la salsa muy rápido.

Ya por último, agregamos el jamón cocido y el parmesano rallado. Removemos para que se integren con el resto de ingredientes y para que se funda el queso, y ya tenemos la salsa lista para servir sobre nuestra pasta favorita.





Salsa puttanesca

INGREDIENTES {para 2 raciones de pasta}

- 250 gramos de tomate entero pelado en conserva.
- 50 gramos de aceitunas negras en rodajas.
- Media cucharada de alcaparras.
- 1 diente de ajo.
- Media cucharada de perejil fresco picado. {y un poquito más para el emplatado}
- 2-3 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cayena.
- 4 filetes de anchoa. {conserva}
- Sal.

PREPARACIÓN

Cortamos los tomates en cubitos pequeños y los reservamos.
Desalamos ligeramente las anchoas y las alcaparras bajo un chorro de agua. Las secamos bien y picamos alcaparras, anchoas y el ajo.

En una sartén con el aceite caliente, echamos el ajo picado, las anchoas, la cayena entera, y lo dejamos cocinar hasta que veamos que se van deshaciendo las anchoas.
Incorporamos las alcaparras picadas y las rodajas de aceitunas negras. Dejamos cocinar un par de minutos.

Añadimos el tomate y la mitad del perejil fresco picado y removemos todo el conjunto, dejando que se cocine a fuego lento-medio durante unos 13-15 minutos. Removemos de vez en cuando.

Vamos probando la salsa y si es necesario ponemos el punto de sal antes de finalizar la cocción. Al llevar las anchoas y las alcaparras, **la sal igual no es necesaria**. {según gustos}

Que no se nos olvide quitar la cayena.
Ya solo queda incorporar la pasta encima de la salsa, y removerlo bien todo.





Passata al vino tinto

INGREDIENTES para unos 250 gramos

- 6/8 tomates grandes, maduros y carnosos.
- 75 mililitros de vino tinto.
- Sal Maldon al gusto.
- 1 cucharadita o 2 de azúcar, dependiendo de la acidez del tomate.
- 2 ramitas de tomillo fresco.

PREPARACIÓN

Lavar, pelar, y trocear los tomates. Introducir en una cazuela de fondo grueso junto con el vino, sal, azúcar y tomillo.

Cocinar a fuego muy lento, removiendo de vez en cuando, hasta que la salsa se reduzca y espese.

Una vez hecha, pasar por un chino o tamiz, o bien dejarla tal cual, según gustos...





Pesto a la genovesa

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo.
- 50 gramos de hojas de albahaca.
- 15 gramos de piñones.
- 30 gramos de queso pecorino rallado. (o en su defecto un buen queso de oveja curado)
- 70 gramos de queso parmesano rallado. (polvo)
- 100 mililitros de aceite de oliva virgen extra. (el mejor que tengáis)
- Sal gruesa.

PREPARACIÓN

Lavamos las hojas de albahaca y las secamos con un paño o papel de cocina con mucho cuidado.

En un mortero ponemos los dos dientes de ajo con unas arenas de sal, y machacamos hasta obtener una pasta. Añadimos poco a poco las hojas de albahaca y las machacamos suavemente con movimientos circulares y constantes.
Cuando ya esté toda la albahaca batida y haya soltado ese precioso líquido verde, añadimos los piñones y seguimos batiendo en el mortero.

Incorporamos los quesos y el aceite de oliva poco a poco, y seguimos batiendo hasta conseguir la textura deseada.

Podremos guardar nuestro pesto genovés en el frigorífico durante unos días, poniéndolo en un frasco (preferiblemente frío) y cubriéndolo totalmente con aceite de oliva para evitar la formación de moho.
También podremos congelarlo en pequeñas porciones poniéndolo en las bandejas de cubitos de hielo. Para utilizarlo bastará con dejarlo descongelar a temperatura ambiente.





Pesto de pimientos rojos asados

INGREDIENTES para unos 400 mililitros de pesto

- 3 pimientos rojos para asar.
- 2 dientes de ajo pelados.
- 20 gr de avellanas.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- Sal y pimienta recién molida.

PREPARACIÓN

Precalentar el horno al máximo.
Lavar, secar los pimientos y disponerlos sobre una bandeja de horno previamente forrada con papel vegetal.
Hornear en la parte alta del horno e ir dándoles la vuelta para que se ponga la piel negra por todos sus lados.

Una vez horneados dejar los pimientos enfriar en un recipiente cerrado, o una bolsa de plástico. Esto nos facilitará mucho el trabajo a la hora de pelarlos.
Mientras tanto aplastar el ajo y tostar los frutos secos ligeramente en una sartén sin aceite. Mucho cuidado con no quemarlos, bastan unos segundos.
En una cazuelita calentar el aceite con el ajo chafado y el pimentón durante un minuto más o menos.

Una vez los pimientos estén fríos, pelarlos, retirar todas sus semillas y escurrirlos de todo su jugo.
Introducir los pimientos junto con todos los demás ingredientes en el bol de un robot y triturar hasta obtener una salsa espesa, deliciosa y de precioso color!





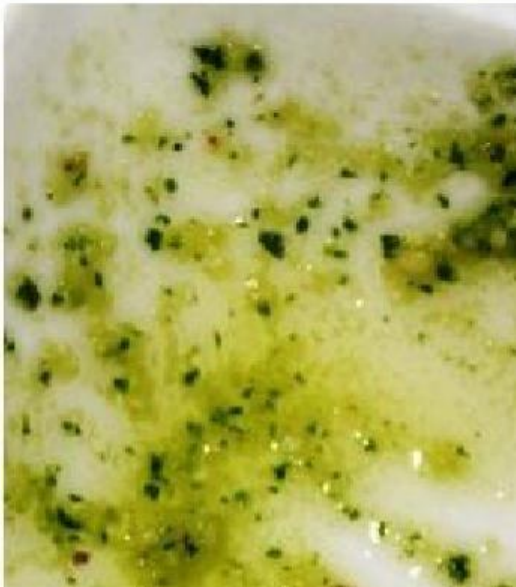












Pesto de rúcula y avellanas

INGREDIENTES

- 20 gramos de rúcula.
- 40 gramos de avellanas tostadas.
- 2 dientes de ajo.
- 25 gramos de parmesano rallado.
- Sal.
- Aceite de oliva.

PREPARACIÓN

En una picadora ponemos la rúcula, las avellanas -**sin piel**-, los dientes de ajo pelados -**sin el germen**-, una pizca de sal, y un chorro generoso de aceite.

Picamos todo durante unos segundos y vemos si necesita más aceite, añadiéndolo poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

Una vez conseguida, lo pasamos todo a un bol, añadimos el parmesano rallado, y mezclamos con una cucharilla. Si es necesario añadimos un poco más de aceite y removemos.







Pesto de tomate seco y avellana

INGREDIENTES

Para los tomates secos en aceite

- 400 gramos de tomates secos.
- 1 litro de agua.
- 200 mililitros de vinagre de manzana, o vinagre balsámico.
- Ajo, laurel y guindilla.

Para el pesto

- 250 gramos de tomates secos en aceite bien escurridos.
- 1 diente de ajo pelado.
- 50 gramos de avellanas.
- 50 gramos de queso parmesano rallado.
- Entre 100 y 150 mililitros de aceite de oliva. Utilizad el mismo aceite en el que conservo los tomates secos pues tiene un delicioso sabor.

PREPARACIÓN

Tomates secos

En una olla llevar a ebullición el agua y el vinagre. Introducir los tomates y mantener así durante unos minutos dependiendo de lo secos que estuviesen los tomates. Generalmente bastan entre 3 y 5 minutos, deben quedar blanditos pero enteros.

Escurrir los tomates y dejar secar sobre un trapo bien extendidos varias horas o incluso un día entero. Deben perder toda la humedad.

Una vez secos, introducir en un frasco bien limpio y esterilizado con varios dientes de ajo ligeramente chafados, hojas de laurel u otras hierbas ... y guindillas si queréis que piquen muy ligeramente!. Llenar el frasco con aceite de oliva procurando que los tomates queden bien cubiertos para que no enmohezcan. Cuanto más tiempo pase, más buenos estarán, y el aceite se convertirá en algo delicioso que os recomendamos que utilicéis pues tiene un delicioso sabor a tomate seco. Podéis conservarlo durante varios meses sin problemas.

Pesto

En un robot o batidora introducir todos los ingredientes salvo el aceite. Triturar todo el conjunto hasta obtener una pasta espesa. Con el robot en marcha añadir el aceite en hilillo hasta obtener la consistencia que os interese. Como veis en las fotos, nos gusta dejarlo espeso. De ese modo luego lo podemos adaptar a muchos usos.
Si lo usáis como salsa para pasta bastará diluir el pesto con un poco de agua de cocción.
Se conserva durante al menos una semana bien cerrado en un frasco de cristal en el frigorífico.

Si quieres ver estas salsas y muchas más,
Visita www.lassalsasdelavida.com

También puedes seguirnos en

Facebook – Twitter – Pinterest – Google+




Salsas
para pasta
Las Salsas De La Vida