Pasta con gazpacho

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g de pasta
- 1 berenjena grande
- ½ pepino
- ½ pimiento verde
- 350 g de tomates pera
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo pequeño
- Queso curado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Tritura los tomates, el pepino, el pimiento, la cebolla, el ajo, sal al gusto y dos o tres cucharadas de aceite de oliva, hasta obtener una crema densa. Reserva en el frigorífico hasta el momento de servir. Lava la berenjena y córtala en rodajas y después corta las rodajas por la mitad. Sálalas por los dos lados y déjalas reposar en un colador o sobre papel de cocina absorbente hasta que suelten el agua, entonces sécalas bien y hazlas a la plancha. Cuece la pasta en abundante agua salada como haces normalmente. Cuando esté en su punto, viértela sobre un colador grande y refréscala bajo el chorro de agua fría. Sirve la pasta con las berenjenas en los platos y báñala con el gazpacho, finalmente añade unas escamas o finas lonchas troceadas de queso curado.