

ESPAGUETI BLANCO

Ingredientes:

- 200 gms de Espagueti
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3 hojitas de laurel
- 5 pimientas gordas (dulce) enteras
- Sal
- 1 chorrito de aceite
- ¼ litro de crema
- 100 gms de queso chihuahua ó manchego rallado
- 100 gms de queso parmesano rallado
- ½ c de nuez moscada molida
- ¼ c de pimienta negra molida

Para decorar:

- Pimiento morrón rojo
- Perejil

Preparación:

1. En una olla se pone suficiente agua a calentar, 1 ½ a 2 litros, se le agrega la cebolla, el ajo, el laurel, las pimientas, 1 a 2 cucharitas de sal y un chorrito de aceite y se deja hervir durante 10 minutos para que las especias y hierbas suelten su sabor. Se agrega el espagueti y se mueve un poco para que no se pegue la pasta. Se deja hervir los minutos necesarios hasta que la pasta se sienta suave pero no recocida. Casi siempre en las bolsas de la pasta dicen cuantos minutos recomiendan para cocinar, dependiendo de lo grueso y la forma de la pasta. Cuando esté cocida se escurre pero se guarda un poquito del agua de cocimiento.
2. Para hacer la salsa se muele en la licuadora la cebolla cocida, los ajos cocidos, la crema, los dos quesos, la nuez moscada, la pimienta y un poquito del agua de cocimiento para suavizar la crema. Se prueba de sal.

Se le puede agregar un poco mas del agua de cocimiento para limpiar la licuadora.

3. Se vacía la salsa sobre el espagueti y se mezcla.
4. Se puede decorar con pimienta morrón y perejil.
5. Rinde para 5 a 6 porciones. La receta puede multiplicarse para hacer la cantidad deseada.

Notas:

Se puede preparar con uno o dos días de anticipación y conservarlo en refrigeración. El día que se va a usar hay que sacarlo del refri muchas horas antes para que se ponga a temperatura ambiente. Se puede calentar en un refractario tapado con papel aluminio en el horno. También se puede calentar en el horno de microondas, o en baño maría o directamente en un sartén cuidando no batir mucho para no romper la pasta.