



TAGLIATELLE DE SALSIFÍ NEGRO CON CARBONARA DE CASTAÑA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

COCCIÓN

10 min

96

Vapor solo

Nivel del horno 2

200 ml



INGREDIENTES

100 ml de vinagre de vino blanco para el agua de las tiras

600 g de salsifí negro bien limpio

30 ml de aceite de nuez o de avellana

50 ml de vino blanco

Sal y pimienta

2 cebolletas en láminas, solo la parte blanca y verde claro

100 g de castañas peladas, cocidas y troceadas

½ diente de ajo pelado y bien picado

Unas ramitas de hierbas, como perejil, cebollino o tomillo

200 ml de nata

100 g de tofu ahumado cortado en juliana

TAGLIATELLE DE SALSIFÍ NEGRO CON CARBONARA DE CASTAÑA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Llena un cuenco grande con agua fría y agrega el vinagre. Con un pelador, haga tiras largas y delgadas con el salsifí, directamente en el agua.
- 2 Escúrralo bien, pon las tiras en un cuenco, agrega la mitad del aceite de nuez o de avellana, el vino blanco y salpimenta.
- 3 Dispón los “tagliatelle” vegetales en una fuente de horno honda y cocínalos en el nivel 2, con el programa “Vapor solo” a 96 °C durante 10 minutos hasta que estén tiernos.
- 4 Calienta el resto del aceite en una sartén, agrega la cebolleta en láminas y sofríe durante un minuto o dos. Luego incorpora las castañas, el ajo, las hierbas y la nata. Con cuidado, añade el tofu ahumado, llévalo a ebullición, sazona y retira del fuego.

Presentación

Dispón el salsifí templado al vapor en un plato, vierte por encima la carbonara de castañas y espolvorea con queso parmesano.

