

Cuaderno de Recetas ladespensarural: Pasta del mar y albahaca

Seguimos en la línea de mostraros recetas para el verano, frías o templadas. La pasta del mar y albahaca solemos servirla templada, pero está igualmente increíble bien fría. Resulta refrescante además, por su sutil aroma y sabor a albahaca.



pasta del mar y albahaca

A ver qué os parece. En nuestra casa es un clásico veraniego. Además, por sus ingredientes, resulta una receta bastante ligera.

PASTA DEL MAR Y ALBAHACA

Tiempo de preparación: 30 min aprox

Dificultad: BAJA

INGREDIENTES DE LA PASTA DEL MAR Y ALBAHACA (para 4 personas):

-300 grs de pasta (en este caso hemos utilizado plumas rayadas en tres colores), pero admite cualquier tipo de pasta que os guste. Y mejor aún si es pasta fresca.

-100 grs de almejas al natural grandecitas (en este caso hemos utilizado almejas al natural en conserva. Son fantásticas y nos ahorran mucho tiempo de preparación. Pero podeis comprarlas frescas, abrirlas al vapor y sacar el contenido).



pasta del mar y albahaca

-100 grs de mejillones al natural medianos. (Aquí igual que con las almejas. Fantásticos en conserva).

-4 ó 5 tomates de pera maduritos.

-Queso manchego curado (también se puede usar parmesano o grana padano, que dan muy buen resultado; pero nosotros preferimos usar los productos de la tierra).

-Aceite de ajo y guindilla (comprarlo ya preparado o

elaborarlo vosotros unos días antes).



-Almendra laminada.

-Albahaca fresca (aquí muy importante que sea efectivamente fresca).

ELABORACIÓN DE LA PASTA DEL MAR Y ALBAHACA

Poner la pasta a cocer en abundante agua hirviendo con sal y un chorro de aceite de oliva. Vigilar en este caso los tiempos de cocción que señale el fabricante. Para esta receta es muy importante que la pasta no resulte demasiado cocida, porque resulta mucho más agradable comerla un poco al dente. Cuando esté cocida, escurrir bien y reservar. Si se va a querer comer la receta muy fría, es bueno en este caso refrescar bien la pasta y escurrirla después.

En una sartén pequeña ponemos la almendra laminada y la tostamos sin dejar de moverla (para que no se quemé) hasta que coja un tono dorado. Apartamos y reservamos.

Mientras tanto, pelar los tomates y cortar en dados de 1,5 cm aprox. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva y pochar los dados de tomate unos 3 minutos. Es importante que sólo lo pochemos un poco, porque no hay que freirlo. Sazonar bien y cuando lo apartemos del fuego, le echamos un buen chorro de aceite aromatizado con ajo y guindilla. Mezclar bien y añadir las almejas y mejillones.



Añadimos la pasta en este momento y lo mezclamos todo.

En el momento de servir, en una fuente grande o individualmente en platos, ponemos encima de la pasta la almendra laminada tostada, unas hojas de albahaca picadas (sed generosos con la albahaca, aunque no tanto como para que se coma el resto de sabores) y el queso manchego curado rayado grueso.

En casa habitualmente nos gusta más, como os decíamos, comer esta receta templada: Pero os aseguramos que bien fría también es fantástica. Además, si un día la coméis templada y os sobra, podéis comerla al día siguiente bien fría. Estará igual de buena que recién hecha.

Para nuestra receta nosotros hemos utilizado el [Aceite ecológico aromatizado con ajo y guindilla de Agrisanz](#), y el [queso manchego curado de El Casero \(Piqmar\)](#). Si os apetece probarlos, os los servimos rápidamente en casa desde nuestra [tienda gourmet online](#).

Y recordad, si os animáis a probar esta receta, y os apetece, mandadnos vuestras fotos y opiniones. Si nos dais permiso, las publicaremos en Facebook y Twiter.