

# Cuaderno de recetas ladespensarural: Pasta Fetuccini con Crema de Boletus y Foie

En esta ocasión, añadimos a nuestro Cuaderno de Recetas **Pasta Fetuccini con Crema de Boletus y Foie**, un plato de pasta, original, sencillo y muy muy rico. Además, el foie le otorga un toque de distinción. No en vano es una auténtica delicatessen.

Al ser una receta de pasta, es seguro que encantará a los más pequeños de la casa, al mismo tiempo que su original sabor le hará triunfar entre los mayores, incluso los más exigentes.



Aunque normalmente al elaborar nuestras recetas utilizamos ingredientes de [nuestra despensa online](#), siempre os decimos que con los que tengáis en casa podéis elaborarlas perfectamente. En este caso, sin embargo, os recomendamos encarecidamente que utilicéis, como nosotros hemos hecho, la

**Crema de Boletus y Foie de la Tejea.** Para esta elaboración nosotros la utilizamos siempre, porque es absolutamente casera y deliciosa. Difícilmente en casa os pueda salir una crema mejor que ésta. Y desde luego, resulta comodísima. En un momento, teniendo en casa siempre un frasco, preparamos esta receta triunfadora.

En cualquier caso, al final de la receta, os explicamos cómo preparar vosotros esta crema, por si os queréis dar el capricho de hacerla personalmente.

## **PASTA FETUCCINI CON CREMA DE BOLETUS Y FOIE.**

*Tiempo de preparación:* 20 minutos aprox

*Dificultad:* Baja

**INGREDIENTES PARA PASTA FETUCCINI CON CREMA DE BOLETUS Y FOIE** (para 4 personas)



- 250 grs de pasta fetuccini con espinacas (se puede utilizar cualquier pasta que os guste en casa)
- 250 grs de bacon cortado en trozos pequeños
- 250 grs de chorizo cortado en trozos pequeños.
- 1 frasco de Crema de Boletus y Foie (La Tejea)
- 1 puerro
- 1 cebolla pequeña
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta blanca
- Sal

**ELABORACIÓN PASTA FETUCCINI CON CREMA DE BOLETUS Y FOIE**

En una cazuela ponemos un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra a calentar. Añadimos cuando esté caliente, el puerro y la cerveza picados finamente. Dejar pochar a fuego lento.

Entre tanto, poner agua caliente a hervir en una cazuela grande, con un chorro de aceite y una cucharadita de sal. Cuando rompa a hervir, añadimos los fettuccini. Dejamos cocer el tiempo indicado por el fabricante de la pasta. No dejar cocinando más de este tiempo, para que los fettuccini queden ligeramente "al dente", no pasados.



Cuando el puerro y la cebolla estén bien dorados y pochados, añadimos el bacon y el chorizo, mezclamos todo bien y dejamos que se hagan juntos un par de minutos al fuego. Enseguida añadimos la crema de boletus y foie. Mezclamos todo y dejamos a fuego lento 2 minutos.

Cuando la pasta esté cocida en su punto, la ponemos a escurrir ligeramente, y cuando haya soltado casi toda el agua, la agregamos a la cazuela con la crema anteriormente preparada. Mezclamos bien y dejamos al fuego 1-2 minutos más.

Servir ,, moler un poco de pimienta blanca por encima y ...

iiiiia disfrutar!!!!

Ya véis que utilizando la **Crema de La Tejea**, tendréis el plato terminado y en su punto en muy poquito tiempo. Creednos, vale la pena.



Pero por si acaso preferís preparar vosotros la crema, os dejamos la receta:

- 150 grs de boletus (pueden ser congelados o en conserva. Ambos dan muy buen resultado)
- 100 grs de foie (podéis usar también mousse o paté de oca)
- 1 vasito de vino dulce (tipo moscatel)
- 250 ml de nata líquida

-1 cebolleta

-Aceite de oliva virgen extra

-Sal

Se pone a pochar la cebolleta cortada muy finamente. Cuando esté doradita, añadimos los boletus. Dejamos pochar todo 2 minutos y añadimos el foie, dejando cocinar 2 minutos más. Agregamos el vino dulce y dejamos reducir. Finalmente añadimos la nata líquida y dejamos que se cocine y reduzca unos 4 minutos. Retiramos del fuego la mezcla y la trituramos bien hasta lograr una textura de crema. En el último momento, agregamos la sal al gusto.

Como siempre, os animamos a que intentéis hacer nuestras recetas y nos enviéis fotos y comentarios. Y sólo si os parece bien los publicaremos en las redes sociales.