

Fettuccíne con salsa de queso y trufa negra

INGREDIENTES:

300 gramos de fettuccíne

1 diente de ajo, picado

200 ml. de caldo de pollo

1 cucharada de aceite de olíva

pimienta

sal

1 trufa negra laminada

Para la salsa de queso:

200 ml. de nata

150 gramos de queso Idiazabal

PREPARACIÓN

1º- Ponemos una cazuela con agua salada a hervir a fuego medio y añadimos los fettuccine . Cocemos durante 7 minutos, la pasta no la vamos a cocinar por completo. Escurrimos.

2º- Ponemos en una cazuela la mantequilla, el aceite y derretimos a fuego medio. Agregamos el ajo picado y dejamos durante unos minutos.

Vertemos el caldo de pollo y llevamos a fuego lento. Dejamos reducir a la mitad, 5-10 minutos.

3º- Agregamos la pasta a reducción de caldo de pollo para terminar la cocción durante otros 5 minutos.

De la salsa de queso;

4º- En un cazo ponemos la nata y calentamos. Mientras rallamos el queso Idiazabal.

5º-Cuando la nata comience a hervir, añadimos poco a poco el queso rallado.

6º- Cocemos a fuego lento, removiendo con una varilla hasta que veamos que la crema nos queda ligera y sin grumos.

7º-Ponemos un recipiente grande de agua salada a hervir y escaldamos las puntas de espárragos durante 2 minutos. Escurrimos y sumergimos en agua helada para enfriar rápidamente y detener el proceso de cocción.

8º-Para servir, ponemos un nido de fettuccine en cada plato y acompañamos con la salsa y las puntas de espárragos.

Apilamos las láminas de trufa negra sobre la pasta y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



