

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0217 AMORELLI A LOS DOS QUESOS

Ingredientes (para 4 comensales)

- Amorelli (400 gr)
- Queso parmesano
- Queso gouda
- Caldo de carne (1 vaso)
- Leche evaporada Ideal de Netsle® (1 vaso)
- Huevo (4)
- Albahaca fresca
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

Cocemos la pasta en abundante agua hirviendo con un poco de sal durante 8 minutos y la escurrimos y reservamos. Quedará un poco durita, pero luego terminará de cocerse

En la misma olla, vertemos el caldo y la leche Ideal con un poco sal y bastante pimienta negra molida y dejamos reducir a fuego lento durante 30 minutos

Raya el queso parmesano y el gouda en un plato

Quita la corteza al bacon ahumado, córtalo en tiras y estas en cubitos pequeños y saltéalo en una sartén sin nada de grasa aunque con un poco de pimienta negra molida. Resérvalo en un bol

Una vez reducida la salsa durante los 30 m, añade la pasta para que termine de cocerse en ella. Con dos minutos estará lista

Añade el bacón, el queso rallado y un puñado de albahaca fresca picada

Mézlalo todo, prueba de sal para corregir si es necesario y sirve los platos con una yema cada uno encima

Adorna con algo de pimienta molida y un poco más de albahaca fresca picada