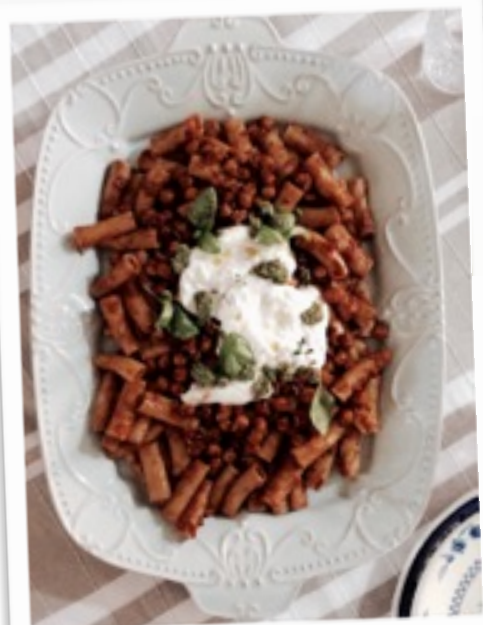


MIS RECETAS

Pasta con garbanzos picantes



<i>CANTIDAD</i>	<i>INGREDIENTES</i>
<i>1/4</i>	<i>cebolla picada en brunoise</i>
<i>1/2 bote</i>	<i>garbanzos cocidos (colados y lavados)</i>
<i>2 cucharadas</i>	<i>aceite oliva virgen extra</i>
<i>1 cucharadita</i>	<i>pimentón de la Vera</i>
<i>1</i>	<i>guindilla cayena (en trocitos)</i>
<i>1/2 cucharadita</i>	<i>semillas de mostaza</i>
<i>1/2 cucharadita</i>	<i>semillas de hinojo</i>
<i>Al gusto</i>	<i>Sal y Pimienta</i>
<i>1 lata</i>	<i>tomate entero pelado (San Marzano si es posible)</i>
<i>1/4 taza</i>	<i>pesto genovés (casero o comprado)</i>
<i>200 gr</i>	<i>pasta (rigatone, penne...)</i>
<i>1</i>	<i>burrata</i>
<i>varias hojas</i>	<i>albahaca fresca</i>

La Habitación de Alexandra

	MODO DE PREPARACIÓN
1.	<i>En una cazuela echamos el aceite y la cebolla troceada y pochamos durante unos minutos a fuego medio hasta que esté transparente (si vamos a usar hinojo fresco agregadlo en este paso).</i> <i>Añadimos los garbanzos, las semillas de mostaza y de hinojo (o en su defecto la estrella de anís, que deberéis retirar antes de servir), la guindilla, el pimentón y un poco de sal. Mezclamos bien y cocinamos sin dejar de remover hasta que estén dorados los garbanzos.</i> <i>Lo vertemos en un plato o cuenco y reservamos.</i>
2.	<i>En la misma cazuela sin lavar echamos el tomate que trocearemos con la ayuda de la espátula o si queréis directamente con las manos antes de echarlos, 1/4 de taza de agua, el pesto y un poco de sal y pimienta. Agregamos una pizca de azúcar (opcional) para reducir la acidez y dejamos cocer a fuego lento hasta que reduzca, unos 10-15 minutos aproximadamente.</i>
3.	<i>Mientras tanto, en una cazuela aparte hervimos agua con un poco de sal para cocer la pasta siguiendo las instrucciones del paquete en cuanto a tiempo de cocción. Yo os recomiendo que sea al dente. Una vez cocida, colad la pasta y echadla en la cazuela donde hemos hecho la salsa de tomate y mezclad bien.</i>
4.	<i>Para servirlo, verted la pasta en una fuente grande, echad los garbanzos por encima y en el centro la burrata (rompedla por el medio). Decorad con las hojas de albahaca y un poco de pesto si os ha sobrado.</i>