

# Spaguettis de calabaza

---

## Preparación

---

Para la calabaza: Pelar la calabaza violín. Utilizar la parte más fina para hacer los spaguettis con la ayuda de la mandolina. En su defecto se pueden cortar láminas y a cuchillo cortar los spaguettis. Con los recortes de la calabaza y la chalota pelada y cortada en juliana preparar un puré en un cazo y pasar por la thermomix hasta conseguir una textura muy fina. Colocar en un biberón. Reservar. Para el pesto rojo: En un vaso triturador colocar los tomates secos en aceite, los piñones, el ajo pelado y sin germen, albahaca, gotas de limón, sal, guindilla, mitad del aceite de oliva y triturar. Añadir más aceite hasta conseguir la textura deseada. Reservar. (Esta versión de pesto no tiene queso al ser un plato vegano. En el caso que pudiese ser vegetariano podríamos añadir queso pecorino o parmesano o ambos). Calentar el wok (o sartén) con un poco de aceite de oliva, saltear a fuego vivo los spaguettis de calabaza. Añadir un poco de pesto rojo, rectificar de sal y pimienta y espolvorear cebollino picado. Para el emplatado: Colocar puntos de puré de calabaza, hojas de albahaca y alcaparras.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

1 Calabaza Violín

6 tomates secos

40gr aceite oliva virgen

10gr piñones

1/2 ajo

2gr de albahaca fresca

Guindilla si se quiere

c/s de sal y pimienta

Gotas de zumo de limón

Aceite 0,4

2 chalotas

c/s cebollino picado fino

20 Alcaparras de pantellería desaladas.

## Utensilios

---

Mandolina japonesa con sierra para corte tipo spaguetti

Wok

Boles

Thermomix o similar o Turmix potente

Cuchillos

Bandeja

Biberón

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



Xavier Pellicer

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**