

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Espirales con bacon y queso

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para la pasta:

- 300 gr. de harina de trigo
- 3 huevos grandes
- 2 cucharaditas de AOVE
- Una pizca de sal

Preparación

de los espirales:

1. Coloca el gancho de amasar en la olla de inducción y añade todos los ingredientes para elaborar la masa. Programa 2 minutos sin temperatura y a velocidad 2. Déjala reposar durante 1 hora a temperatura ambiente y tapada con film.
2. Pasado la hora, crea bolas de 100 gr. de pasta y espolvoréalas con un poco de harina. Programa el pasta maker a velocidad 2 y pasa la pasta por la boca del accesorio con ayuda de una espátula para introducirla y una vez haya cogido forma, córtala al gusto y espolvoréala con harina. Para la máquina cada vez que cortes para no alterar la forma de la masa.

3. Coloca el gancho K en tu Cooking Chef y programa 15 minutos a 100° y a velocidad 3. Una vez hirviendo, añade un poco de aceite y sal e incorpora la pasta. Al terminar, déjala enfriar y reserva.

4. Coloca el disco de rallado fino en el procesador de alimentos y ralla el queso.

5. Coloca el gancho K en la olla de inducción, añade el aceite y programa 20 minutos a 100° y a velocidad 2. Añade la cebolla una vez el aceite esté caliente. Agrega el bacon con sal y pimienta al gusto y una vez dorado puedes añadir la nata y baja la temperatura a 90°. Deja cocinar lentamente.



Espirales con bacon y queso

Ingredientes

para la salsa:

- 1 cebolla
- 200 gr. de bacon
- 300 ml. de nata para cocinar
- 50 ml. de AOVE
- Sal y pimienta al gusto
- 50 gr. queso de oveja curado
- Orégano al gusto

Preparación

de los espirales:

6. Una vez cocinado, añada la pasta a la salsa y programa 2 minutos a 100° y a velocidad 2.
7. Sírvelo en el plato con queso rallado y orégano.