
ESPAGUETIS INTEGRALES CON 3 TOMATES

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 320 g de espaguetis integrales
- 100 g de tomates corazón de buey
- 100 g de tomates kumato
- 500 g de tomate triturado
- 1 guindilla fresca
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de albahaca (y alguna hoja adicional para emplatar)
- ½ limón (ralladura)
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

La salsa

Para hacer este primer plato, empezar por la salsa de tomate. En una sartén, verter el tomate triturado y añadir el ajo (picado o entero) y la guindilla fresca picada después de haberle quitado las semillas y el tallo. Cocinar a fuego moderado durante unos 10 minutos para que se reduzca. Una vez listo, sazonar con sal y mantenerlo caliente.

El aderezo

Ahora ocupémonos de los otros dos tipos de tomate, que dejaremos crudos para darle un toque fresco y crujiente al plato. Lavar y cortar a daditos los tomates kumato y los tomates corazón de buey.

Colocarlos en una fuente honda y sazonarlos con aceite, hojas de albahaca picadas a mano y ralladura de limón.

La pasta

Colocar una cacerola grande al fuego, llenarla de agua y, cuando empiece a hervir, agregar la sal y los espaguetis. Comprobar el tiempo de cocción que se indica en el paquete. Cocinar los espaguetis al dente, escurrirlos y ponerlos directamente en la salsa de tomate. A continuación, añadir los tomates marinados y mezclarlo todo.

EMPLATADO

Finalmente, servir adornando cada porción con hojas frescas de albahaca.

