

Pasta fresca de espinacas y tinta de calamar, con polvo de higos y salsa de cabrales con caviar

Por Eva De Gil Nicolas

Pasta fresca de espinacas y tinta de calamar

Pasta de espinacas - Ingredientes:

- **270g.** Harina 00
- **1.** Huevo
- **100ml.** Agua
- Sal
- **5-8g.** **Espinacas en polvo Ingredíssimo (ref.608503)**

Pasta de tinta de calamar - Ingredientes:

- **280g.** Harina 00
- **1.** Huevo
- **100ml.** Agua
- **C.N.** Semolina grano duro
- Sal
- **12g.** **Tinta de sepia en polvo Ingredíssimo (ref.608551)**

Proceso:

1. En una mesa de trabajo limpia, hacer un volcán con la harina y cascar el huevo dentro.
2. Amasar poco a poco, mezclando primero con la punta de los dedos y después con toda la mano. Hay que hacerlo con energía, que quede bien ligado todo. Obtendremos una masa ligeramente dura y se tiene que despegar de las manos.
3. Si se obtiene una masa muy seca, añadir un poco de agua y, si está húmeda, un poco de harina.
4. Estirar la masa en una máquina de pasta o con rodillo hasta obtener el grosor deseado.
5. En el caso que querer juntar los distintos colores de pasta, hay que hacerlo cuando todavía tiene humedad, poniendo la combinación de colores deseada.
6. Añadir la semolina y dejar secar durante unos minutos hasta que esté rígida.
7. Conservar en nevera.

ingredíssimo

Salsa cabrales y caviar

Ingredientes:

- **300ml.** Nata culinaria
- **20g.** Caviar esturión
- **10g.** Cabrales (sin piel)
- **20g.** Cabrales para decorar
- Sal

Proceso:

1. Calentar la nata junto con el queso cabrales. Diluir correctamente.
2. Añadir el caviar y reservar.

Polvo de higos liofilizados

Ingredientes:

- **100g.** Higo liofilizado Ingredíssimo (ref.608205)

Proceso:

1. Secar en la Scalibur los higos durante 6 horas a 40°C. Quitar toda la humedad.
2. Pasar por un molinillo de café o moledora de especies para obtener un polvo.

Montaje y acabado

1. Verter la salsa de cabrales y caviar en un plato.
2. Tamizar el polvo de higos.
3. Colocar harmónicamente la pasta de espinacas y tinta de calamar
4. Emplatar con trozos de queso cabrales y unas hojas de espinaca fresca.