

## TALLARINES CON NABO, RICOTTA Y ACELGAS

### PARA LOS TALLARINES

**Ingredientes:**

900 gr. de harina 00  
50 gr. de sémola molida  
20 gr. de sémola de maíz  
3 huevos  
180 gr. de yema  
Hojas de nabo

**Elaboración:**

Batir el huevo con las yemas y las hojas de nabo, añadir los sólidos amasar con las manos hasta conseguir una masa homogénea. Estirar la masa lo más fina posible y hacer los tallarines. En el momento del servicio escaldar los tallarines con agua y sal.

### PARA LA VELLOUTÉ

**Ingredientes:**

Hojas de nabo limpias de tallo  
1 cebolla  
2 patatas  
1 diente de ajo

**Elaboración:**

Guisar la cebolla en juliana con un diente de ajo y aceite. Añadir la patata en trozos con un poco de agua, dejar cocer e ir mezclando de vez en cuando. Blanquear las hojas de nabo y enfriar en agua con hielo. Poner todo en la thermomix y triturar, añadir aceite hasta obtener una consistencia suave.

### PARA LA SALSA

**Ingredientes:**

2 manojos de acelgas  
1 bergamota

**Elaboración:**

Con un poco de agua caliente añadir las hojas enteras de acelga con los tallos y calentar hasta punto de ebullición, sazonar con sal, aceite y un poco de zumo de bergamota y la ralladura de esta. Triturar todo hasta que quede una consistencia homogénea.

## **ACABADO Y PRESENTACIÓN**

### **Ingredientes:**

Ricotta  
Tallarines  
Salsa  
Vellouté  
Hierbas aromáticas

### **Elaboración:**

Poner tres trozos de ricota en la base del plato, encima poner los tallarines y napar con la salsa, terminar con las hierbas aromáticas. Servir la vellouté en un vaso aparte.

## **AMARANTO Y SEMILLAS DE GIRASOL**

### **Ingredientes:**

Calabacines  
Pepinos  
Semillas de lino  
Semillas de nigella  
Amaranto  
Semillas de girasol

### **Elaboración:**

Extraer las semillas del calabacín y pepinos crudos. Cocer el amaranto como si fuera una polenta. Tostar las semillas de linaza y nigella en una sartén de hierro. Después de tostar las semillas de girasol, mezclar por separado con un poco de azúcar hasta obtener una pasta suave. Componga el plato agregando a la base las semillas de girasol, las semillas tostadas y las semillas crudas.