

Pasta con boloñesa de pollo (textura E y C)

Ingredientes para 10 raciones

Pasta tipo macarrón o similar	500g en crudo
Carne picada de pollo	180g
Aceite de oliva virgen	100mL
Agua	1500mL
Hojas de laurel	2 ud
Espesante goma xantana	12.5g
Base de pisto (8)	500g

Elaboración

- 1 Cocer la pasta con agua junto con una hoja de laurel hasta que absorba todo el líquido. Una vez cocida, esparcirla sobre una bandeja gastronorm, batir y reservar.
- 2 Añadir un chorrito de aceite sobre una sartén y dorar la carne. Añadir la base de pisto y cocer conjuntamente durante 10 minutos. Una vez cocido, extender sobre otra bandeja gastronorm y batir hasta los 3°C de temperatura.
- 3 Triturar la boloñesa de pollo con una trituradora. Añadir un poco de agua si se considera y colarlo. Añadir 10g de espesante para corregir la textura y ligar la salsa.
- 4 Dividir la cantidad de pasta previamente cocida y batida en dos partes, una mitad para la textura E y la otra mitad para la textura C.
- 5 Para la textura C, triturar la pasta con agua y un poco de aceite. Añadir 2.5g de espesante para ligar la pasta.
- 6 Para emplatar la textura C, utilizar la pasta triturada previamente y añadir unos 60g de salsa boloñesa por encima.
- 7 Para emplatar la textura E, colocar primero la pasta reservada sin triturar, junto con unos 60g de salsa boloñesa por encima.

Observaciones

Se recomienda utilizar una pasta tipo macarrón o similar para evitar tirabuzones y pliegues. Siempre se puede añadir un poco de agua para rectificar la consistencia, si así se considera. Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura C es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.