

Pasta con anchoas, aceitunas kalamata y queso manchego

Pasta with Anchovies, Kalamata Olives and Manchego Cheese

Chef Juan txo Sánchez



Porciones: 2
Serves: 2

Tiempo de preparación: 30 min
Preparation time: 30 min

Ingredientes / Ingredients

225g	Pasta orgánica	Organic pasta		Italia/ Italy	
50g	Anchoas en aceite	Anchovies in oil		España/ Spain	
50g	Sardinitas ahumadas	Smoked baby sardines		Letonia/ Latvia	
120g	Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas	Elia Kalamatas olives PDO	PDO	Grecia/ Greece	
75ml	Aceite de oliva virgen extra	Extra-virgin olive oil		Portugal	
80g	Queso Manchego	Manchego cheese PDO	PDO	España/ Spain	
50ml	Vino blanco uva Graševina	Graševina white wine		Croacia/ Croatia	
150g	Jitomatitos cherry Heirloom	Heirloom cherry tomatoes			
2g	Orégano seco	Dried oregano			
10g	Albahaca fresca	Fresh basil			
20g	Ajo pelado	Peeled garlic			
	Pimienta negra chica entera	Whole black peppercorns			

Procedimiento / Preparation

01	Cocemos por 12 minutos los Bucattini en abundante agua sin sal en este caso, ya que usaremos anchoas, sardinitas, aceitunas y queso y tienen suficiente poder de sazonar.	For the pasta, cook the bucatini for 12 minutes in unsalted water. The other ingredients — anchovies, baby sardines, olives and cheese — will provide enough seasoning.
02	Colamos, refrescamos en agua y reservamos.	Strain the pasta, cool in water and set aside.
03	En una sartén u olla calentamos la mitad del aceite, añadimos el ajo machacado picado grueso y cuando está empezando a agarrar color, añadimos los jitomatitos partidos a la mitad, cocinamos a fuego fuerte por 1 minuto, añadimos el vino blanco y reducimos a la mitad.	In a pan or pot, heat half of the oil, add the coarsely chopped crushed garlic and when it starts to take on colour, add the halved cherry tomatoes. Cook over a high heat for 1 minute, then add the white wine and reduce it by half.
04	Bajamos la intensidad del fuego y añadimos las aceitunas kalamata sin hueso y machacadas, las anchoas y las sardinitas escurridas (guardamos su aceite) machacadas y picadas grueso, condimentamos con el orégano y la pimienta negra machacada al gusto.	Drain, crush and coarsely chop the sardines, while retaining the oil. Lower the heat and add the pitted and crushed Kalamata olives, anchovies, and sardines. Season with oregano and crushed black pepper to taste.
05	Añadimos a la sartén la pasta y calentamos.	Add the pasta to the pan and heat again.
06	Servimos en plato hondo, añadimos el resto del aceite y un chorrito del aceite de anchoas.	Serve in a deep dish. Add the rest of the oil and a drizzle of the anchovy oil.
07	Espolvoreamos con el queso manchego rallado y disponemos las hojas de albahaca encima.	Sprinkle with grated Manchego cheese and garnish with the basil leaves.

Sistemas de Calidad de la UE / EU Quality Schemes



Denominación de origen protegida (DOP)

Los productos de esta categoría tienen vínculos claros e indiscutibles con el lugar en el que se producen. Esto significa que todos los aspectos de la producción, la preparación y el procesamiento ocurren en la región de origen específica.

Protected designation of origin (PDO)

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.



Indicación geográfica protegida (IGP)

Esta etiqueta especifica la relación entre la región y el nombre del producto. Parte de la producción (al menos una etapa) se da en la región para calificar.

Protected geographical indication (PGI)

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.



Logotipo ecológico de la UE

Esta etiqueta garantiza que los productos certificados como orgánicos han cumplido con condiciones estrictas sobre la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, con un impacto ambiental limitado. Fomenta el uso responsable de la energía y los recursos naturales; el mantenimiento de la biodiversidad y un alto nivel de bienestar animal.

EU organic logo

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.



UNIÓN EUROPEA

