Gastronomix
vuelta y vuelta

Ingredientes
4 Pax

Macarrones	**400 gr**
Coliflor	**1 ud pequeña**
Cebolla	**100 gr**
Ajo	**2 ud**
Puerro	**1 ud**
Almendras	**150 gr**
Leche de almendra	**1 L**
Mostaza inglesa	**1 cda**
Pimentón	**1 cdta**
Leche de coco	**1 lata**
Levadura nutricional	**50 gr**
Aceite de oliva virgen	**50 ml**
sal y pimienta blanca molida	
oregano y tomillo fresco	

Mac & cheese vegano (macarrones con queso)

Elaboración: Cocemos la pasta en agua hirviendo con sal durante el tiempo que mande el proveedor. Para la presentación, filetearemos 50 g de almendra y la tostamos en el horno, sin que coja mucho color. Limpiaremos las hojas de orégano fresco.

Para la salsa de queso: En una cacerola, rehogar en el aceite de oliva, la cebolla, el ajo y el puerro, todo cortado en brunoise, junto con los ramilletes de coliflor. Dejando que se hagan a fuego lento, removiendo de vez en cuando. En una turmix, batir 100 g de almendras y la leche de almendras, hasta obtener una mezcla homogénea , la cual se incorporará a la cacerola con la cebolla, el puerro y la coliflor. En este memento añadir la mostaza, el pimentón y el tomillo a la salsa, remover bien todo e incorporár la pasta cocida.

Remover bien y agregar la leche de coco, la levadura nutricional, se rectifica de sal y pimienta. Se cocina durante 2-3 minutos, hasta que todo espese y quede cremoso. Se puede terminar en el horno a 160ªC durante 7 minutos.

Para la presentación: Colocar en un plato sopero, la pasta con la salsa y añadir por encima almendra fileteada tostada y hojas de orégano fresco.