



# Espaguetis con pera y queso parmesano

Vegano

## Ingredientes 2-4 personas

4 Peras  
Aceite de oliva virgen extra  
2 Puerros  
Sal  
320g de Espaguetis  
80g de Queso parmesano  
Albahaca fresca al gusto

## Ingredientes 6-10 personas

10 Peras  
Aceite de oliva virgen extra  
5 Puerros  
Sal  
800g de Espaguetis  
200g de Queso parmesano  
Albahaca fresca al gusto

## Ingredientes 12-16 personas

16 Peras  
Aceite de oliva virgen extra  
8 Puerros  
Sal  
1280g de Espaguetis  
320g de Queso parmesano  
Albahaca fresca al gusto

## Preparación

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, cocinamos las peras troceadas a fuego fuerte. Cuando estén doradas, retiramos y reservamos. En esa misma sartén, cocinamos el puerro cortado en trozos no muy grandes a fuego suave con aceite de oliva virgen extra y sal. Cuando esté transparente, añadimos de nuevo las peras. Cocemos la pasta en una cazuela con abundante agua con sal el tiempo que indique el fabricante en el paquete. Antes de colarla, reservamos un poco de agua de cocción. Incorporamos los espaguetis a la sartén con las peras y el puerro, agregamos el queso parmesano y un cazo de agua de cocción. Mezclamos bien para integrar y conseguir una textura melosa. Servimos con un poco más de queso parmesano por encima y albahaca fresca picada al gusto.

## Notas

Os recomiendo comprar peras más bien maduras y caramelizarlas en su propio jugo hasta que estén bien doradas. Cocinamos el puerro en la misma sartén que las peras para que coja mucho sabor. Es un plato perfecto para sorprender en una cena y no complicarse mucho con el menú. En la nevera estos espaguetis aguantan 2-3 días. Como cualquier plato de pasta, lo mejor es consumirlo en el momento, pero si sobra y lo queréis recalentar, hacedlo siempre en una sartén a fuego bajo con un poquito de agua y la tapa puesta.