



Receta cedida por [Raquel Magem](#)



## Preparación

1. Poner abundante agua a hervir, añadir sal marina y echar la pasta. Remover de vez en cuando y dejar que hierva sin tapar hasta que &ldquo;casi&rdquo; esté. Colar y reservar la pasta. Recordad guardar parte de líquido de cocción
2. Aparte, dorar la charlota con aceite y sal
3. Añadir la crema de almendra, el pesto y el agua de cocción y remover para obtener una salsa más bien líquida pero ligada. Dejar hacer *chup chup* a fuego bajo unos minutos
4. Añadir la pasta umeboshi y hacer que se disuelva en la salsa. Incorporar la pasta y dejar que se acabe de cocer dos o tres minutos mientras coge sabor
5. Dorar un poco el tofu para servir caliente sobre la pasta
6. Para emplatar, colocamos la pasta en el plato y coronamos con el tofu ahumado. Incorporamos por encima el perejil, los piñones y también, si queremos, la olivada

## Espaguetis al pesto-almendra

### Ingredientes

60 g de espaguetis integrales de trigo khorasan  
(ingredientes por persona)  
KAMUT®

---

1 u/40 g charlota o cebolla ajo finamente picada  
(ingredientes por persona)

---

1 cp aceite extravirgen de oliva

---

Sal marina

---

200 ml de agua de cocción de la pasta

---

1 cp/25 g crema de almendra blanca

---

1 cp/25 g pasta de preparado de salsa pesto

---

½ cp/5 g pasta umeboshi

---

Un trozo de tofu ahumado (a gusto) rallado

---

1 cs piñones ligeramente tostados

---

Opcional aceite de oliva con olivas negras trituradas

---

Perejil fresco cortadito, como toque final

---