

Espirals o macarrons amb Salsa de Chilli (cireretes)

(Aquesta recepta és d'Emma Van Huysse, de Derby. Va ser una de les receptes guanyadores del concurs que anualment organitza Tropical Wholefoods)

3 cireretes deshidratades

1 Pebrot vermell

2 dents d'all

200 ml de llet de coco

1 cullera sopera de suc de llima

115 ml de crema de llet

Sal i Pebre

Macarrons (o qualsevol altra tipus de pasta en el seu defecte)

- 1.** Poseu la pasta a bullir i deixeu-la escorreguda.
- 2.** Talleu les cireretes, l'all i el pebrot en trossets ben fins i saltegeu-ho fins que quedi daurat.
- 3.** Aboqueu la barreja en un pot, juntament amb la llet de coco, el suc de llima i la crema de llet i passeu-ho tot plegat pel turmix fins que quedi una crema fina.
- 4.** Escalfeu la salsa en una paella fins que quedi espesseïda sense deixar de barrejar-la.
- 5.** Ara ja teniu la salsa de chilli i la podeu barrejar amb la pasta.