

Lista de ingredientes para la receta Salsa de langostinos con mantequilla avellanada

Salsa de langostinos

- Puerro 1 Unidad
- Hojas de Albahaca A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Langostinos limpios 10 Unidades
- Vino Blanco 50 cc
- Salsa de tomates 1 Taza
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Hojas de Perejil 1 Taza
- Pasta larga seca 300 g
- Ajo 2 Dientes
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 2 Unidades

Salsa de manteca noisette

- Manteca 400 g
- Ralladura de limón 1 Unidad
- Avellanas 50 g
- Queso Parmesano 50 grs.
- Hojas de Perejil 1 Taza
- Pasta calamarata 300 g
- Aceitunas negras 50 g