

Anguila con timbal de spaghetti

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Anguila: 500 g

Vino Blanco: 200 cc

Manteca: 1 cda.

Tomates Perita: 1 Lata

Timbal de spaghetti

Manteca:

Pan Rallado: Cantidad necesaria

SPAGHETTI: 250 g

Preparación de la Receta

Anguilas

- Pase los tomates por un pasador de *legumbres* para eliminar la piel y las semillas. Reserve.
- Corte la anguila en trozos.
- En una cazuela de barro con *manteca* saltee el *ajo*.
- Incorpore la anguila y sale, vierta el vino. Deje reducir.
- Cubra con el puré de tomates. Rectifique la sazón.
- Cocine 15 minutos aproximadamente.

Timbal de spaghetti

- Cocine los spaghetti en abundante agua condi mentada con la sal y el *ají*.
- Acomode en moldes individuales enmantecados y empanados, cubra la superficie también con el pan rallado y caliente en el horno.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde un timbal y a los costados la anguila. Cubra con la salsa y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anguila-con-timbal-de-spaghetti>