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