Conchiglione de Zapallo, Vieiras y Langostinos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Leche: Cantidad necesaria
Conchiglione: 500 g
Harina: 50 g
Salvia Fresca: Cantidad necesaria
Langostinos: 200 g
Cebolla de verdeo: 2 Ramas
Zapallo: 1 Unidad
Queso Parmesano:
Vieiras con coral: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Asamos el **zapallo** en el horno
- Una vez tierno, realizamos un puré con salvia, leche y *manteca*.
- En una sartén agregamos *manteca*, *cebolla* de verdeo, el coral de las vieiras y cocinamos durante unos minutos machacando los corales para que larguen su esencia y el *color*
- Comenzamos a agregar *harina* y realizamos un roux

Para ello

- Agregamos leche, y hacemos una salsa blanca ligera
- Condimentamos con sal y pimienta
- Reservamos.
- Salteamos en oliva los **langostinos** picados junto con las vieiras.
- En un bol, combinamos el puré de *zapallo*, la salvia picada y la salsa blanca
- Agregamos parte de los mariscos y reservamos otra parte.
- Rellenamos los conchigliones cocidos al dente con la mezcla.
- En una fuente para horno, hacemos un piso con un poco de salsa blanca, cubrimos con los conchigliones rellenos y en cada uno agregamos los *langostinos* o vieiras que habíamos dejado reservados
- Vertemos más salsa blanca por arriba y terminamos con parmesano rallado.
- Gratinamos en horno fuerte.

- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conchiglione-de-zapallo-vieiras-y-langostinos