Ensalada de Farfalle y Langostinos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Eneldo fresco: 10 Gramos
Farfalle: 300 Gramos
Ralladura de limón: c/n

Aderezo

Diente de ajo: 1/2 unidad
Limon: c/n
Palta: 1/2 unidad
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Gremolata

Diente de ajo: 1 unidad
Limon: 1/2 unidad
Perejil: 30 Gramos
Pistachos: 50 Gramos
Sal gruesa: 1 cdta
Aceite De Oliva: c/n

Langostinos

Agua: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Langostinos crudos pelados: 14 Unidades
Limon: 1/2 unidad
Manteca: 20 Gramos
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: 50 c.c.

Preparación de la Receta

- En abundante agua hirviendo con sal cocinar farfalle por 10 minutos, enfriar en agua con hielo, colar y reservar.

Aderezo

- Procesar con mixer *palta*, *ajo*, sal, aceite de oliva y un chorro de *jugo* de *limón* hasta obtener una textura cremosa liviana.

Gremolatta

- En mortero machacar *ajo* con sal gruesa hasta lograr una pasta.
- Agregar pistachos y machacar groseramente.
- Añadir *perejil* picado, aceite de oliva, *jugo* y ralladura, mezclar y reservar.

Langostinos

- En sartén agregar *manteca*, **langostinos**, *manteca*, cáscar y ralladura de *limón*, diente de *ajo*, sal, aceite de oliva y agua hasta cubrir la base.
- Cocinar hasta que cambien de *color* y reduzca el líquido de cocción, reservar.

Armado

- Mezclar la pasta con el aderezo de *palta*, *eneldo* fresco y llevar a una fuente. .
- Agregar encima los *langostinos* con un poco de *jugo* de cocción y terminar con gremolatta y ralladura de *limón* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-farfalle-y-langostinos