elGourmet

Espagueti con Langostinos y Espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 3 Unidades
Brandy: c/n
Espagueti: 100 grs
Langostinos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Albahaca: c/n
Crema de leche: 2 cdas
Queso Parmesano: c/n
Salsa de tomate casera: 2 cdas
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer la pasta en abundante agua hirviendo, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Por otro lado, en una cazuela con aceite caliente, *dorar* las cabezas de carabinero o langostino, pero solo aplastar dos.
- *Pelar* un carabinero o langostino y reservar con la cabeza y la cola para el emplatado.
- Flambear con brandy y dejar que reduzca
- Retirar las cabezas y añadir el *tomate*.
- Ligar la salsa, meneando la cazuela continuamente
- Terminar la salsa con la *crema* fresca.
- En una sartén con un poco de aceite, *dorar* las puntas de *espárrago* y las colas de carabinero o langostino.
- Colocar los espaguetis en la salsa y servir en la base del plato.
- Coronar el plato con los espárragos, las colas de carabinero o langostino, parmesano rallado y unas hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espagueti-con-langostinos-y-esparragos