Farfalle con salsa de zuchini y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 300 grs.
Semolina: 50 g
Huevos: 4 Unidades

Salsa de langostinos

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Langostinos: 200 g
Harina: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Zucchini: 2 Unidades
Perejil: 1 cda.
Azafrán: 1 Cápsula
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Caldo de langostinos: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Perejil picado: 1 cdas.
Menta frita: 12 Hojas
Miel: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* junto con la semolina, y los huevos
- Mezcle los ingredientes y amase hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje descansar tapada por un papel film.
- Enharine la mesada y estire la masa con ayuda de un palote de madera.
- Pase la masa por la máquina de pastas hasta que la masa quede bien fina
- Con un corta pastas corte en rectángulos pequeños y apriete el centro como si hiciera un moñito.
- En una olla con abundante agua salada en ebullición cocine la pasta al dente.
- Cuele y retire.

Salsa de langostinos

- Pele los **langostinos** y reserve las cabezas.
- Abra los *langostinos* por la mitad, retire la vena y luego pique.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en ruedas finas.
- Corte la cáscara de los zuchini en finas láminas.
- En una olla lleve el caldo a hervor y añada las cabezas de *langostinos*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue los ajos, la *cebolla* de verdeo, los zuchini y los *langostinos*.
- Agregue un poco de caldo, el *azafrán*, sal y pimienta.
- Pase la *manteca* por el *harina* y añada a la salsa para ligar.
- Revuelva, añada el *perejil* y deje cocinar.
- Añada la pasta a la salsa termine con *perejil* picado.

Presentación

- En un plato hondo con una cucharada de miel en la base, sirva la pasta con la salsa y decore con hojas de *menta* frita.

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