

Fetuccine de calamar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Calamares: 4 Unidades

Aceite De Maíz: 30 cc

Brochette de langostinos

Cognac: 50 cc

Sal: A gusto

Manteca: 25 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Langostinos: 16 Unidades

Caldo de langostinos

Cáscara de langostinos reservadas:

Vino Blanco: 200 cc

Manteca: 50 g

Guarnición

Hongos secos: 15 g

Papas medianas: 12 Unidades

Tomates secos: 50 grs.

Manteca: 25 g

Romero: 1 Rama

Aceite De Oliva: 1 cda.

Echalottes: 2 Unidades

Aceite De Maíz: 1 cda.

Salsa

Hongos secos: 25 g

Pistachos: 50 grs.

Cebolla: ½ Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Manteca: 25 g

Caldo de langostinos reservado:

Aceitunas verdes: 150 g

Preparación de la Receta

- Limpie los calamares y congele.
- Corte los calamares en tiras finas a lo largo con la ayuda de una mandolina.
- En una sartén caliente con aceite fría las tiras de calamares.

Brochette de langostinos

- Pele los *langostinos*, elimine las cabezas, la cola y la vena del *lomo*.
- Reserve las cáscaras para el caldo.
- Atraviese los *langostinos* a lo largo con un *palillo* de brochette.
- Condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los *langostinos* durante 1 y 1/2 minuto.
- Flambee con el Cognac.

Caldo de langostinos

- En una *cacerola* caliente disponga la *manteca*, las cáscaras de los *langostinos* y el vino.
- Machaque con la ayuda de un pisón.
- Cocine durante 5 minutos.
- Agregue un poco más vino, retire del fuego y pase por un *tamiz*.
- Reserve para la salsa.

Salsa

- Hidrate los *hongos* y pique groseramente.
- Pique la *cebolla*.
- Descaroce las aceitunas y pique.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los *hongos* con la *cebolla*.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Agregue los pistachos y las aceitunas continúe la cocción.
- Incorpore el caldo de *langostinos* y retire del fuego.

Guarnición

- Hidrate los *hongos* y los tomates por separado, pique finamente.
- Pique la *échalote*.
- En un sartén caliente con *manteca* y aceite saltee las *échalotes*, los tomates y los *hongos*.
- Reserve.
- Pele las papas y torne en forma de cilindros de 5 cm de alto.
- Con la ayuda de una noisettera ahueque los cilindros de papas.
- Disponga las papas y el *romero* en una platina.
- Rocíe con aceite de oliva y *manteca*.
- Cocine en el horno precalentado a 200°

- Retire las papas del horno y rellene con la preparación de tomates y *hongos*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva los fettuccine de **calamar**.
- En los bordes del plato distribuya las papas rellenas y los *langostinos*
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fettuccine-de-calamar>