

Fetuccini sepia con camarones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brochette de camarones

Caldo de pescado: 100 cc

Camarones: 250 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Masa

Sal: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Harina: 300 grs.

Tinta de calamar: 3 cda.

Pasta de ajo

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Caldo de pescado: 200 cc

PASTA DE AJO: 2 cdas.

Crema De Coco: 200 cc

Crema de leche: 400 cc

Pimienta: A gusto

Tomates deshidratados

Tomate perita: 2 Unidad

Tomillo: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Aceite De Oliva: 40 cc

Varios

Albahaca frita: Hojas

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos y la tinta de *calamar*
- Mezcle y añada el agua.
- Arme el bollo, tape con papel film y deje descansar en la heladera durante 30 minutos.
- Retire, espolvoree la masa con *harina* y pase la masa por una máquina de pastas
- Estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Enrolle la masa y corte con un cuchillo tiras finas, desenrolle y espolvoree con *harina*.
- En una olla con abundante agua salada coloque los fettuccinis, deje cocinar unos minutos y cuele

Pasta de ajo

- En una placa para horno con papel aluminio coloque los ajos enteros y rocíe con aceite de oliva formando un paquetito.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine hasta que los ajos estén blandos.
- Retire, pele y reduzca a puré.

Tomates deshidratados

- Corte el *tomate* perita en gajos.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque los gajos de *tomate*, agregue el *tomillo*, rocíe con aceite de oliva y espolvoree con azúcar.
- Precaliente el horno a 80°.
- Lleve al horno y cocine hasta que los tomates se sequen.

Brochettes de camarones

- En una sartén con aceite de oliva saltee los **camarones**, añada el caldo de pescado
- Deje reducir y retire.
- En un palito de brochette coloque los *camarones*
- Reserve.

Salsa

- En una olla coloque la pasta de *ajo*, el caldo de pescado, la *crema* de coco y la *crema* de leche
- Condimente con pimienta a gusto, mezcle y deje reducir.
- Cuele en otra olla y lleve al fuego a calentar.

Presentación

- En un plato coloque los fettuccinis con la salsa y encima el brochette de *camarones*
- Decore con *albahaca* frita y termine con pimienta y tomates deshidratados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-sepia-con-camarones>