

Fetuccinis con escargot

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fetuccinis negros

Harina: 200 grs.

Sémola: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Huevos: 2 Unidades

Tinta de calamar: 2 cda.

Fetuccinis rojos

Harina: 200 grs.

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sémola: Cantidad necesaria

Paprika: 50 g

Reducción de vino tinto

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 300 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Citrón: 1 Rama

Aceite Vegetal: 2 cdas.

Apio: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Reducción de vino tinto: 100 cc

Girgolas: 100 g

Salsa de ostras: 1 cda.

Crema de leche: 100 cc

Aceite Vegetal: 2 cdas.

Jengibre: 1 cda.

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Caracoles: 400 g

Vodka: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Portobellos: 100 grs.

Varios

Hojas de cilantro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Fetuccinis rojos

- En un bowl coloque la *harina*, *páprika*, aceite de oliva y los huevos.
- Amase para lograr una pasta homogénea.
- Deje descansar la masa, tapada con papel film por unas horas.
- Espolvoree con *harina*, estire y pase la masa por una máquina de pastas hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte los fetuccinis y deje secar espolvoreados con *sémola*.

Fetuccinis negros

- En otro bowl coloque la *harina*, aceite de oliva, los huevos y la tinta de *calamar*.
- Repita el procedimiento anterior
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine ambas pastas al dente.

Reducción de vino tinto

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte el *apio* en cubos.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- En una sartén con aceite vegetal saltee los vegetales.
- Agregue el *tomillo*, el *citron*, sal y pimienta.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y cocine a fuego bajo.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Retire los caracoles del caparazón, con la ayuda de un *palillo*.
- En una sartén con aceite vegetal, saltee la *cebolla*, el *pimiento* rojo y el *jengibre*.
- Agregue los *hongos* y los *escargot* o caracoles.
- Flambée con vodka, deje evaporar el alcohol y agregue la reducción de vino tinto.
- Agregue aceite de *sésamo*, salsa de ostras y *crema* de leche.
- Deje espesar a fuego bajo y condimente con sal y pimienta.
- Al momento de servir incorpore la pasta a la salsa.

Presentación

- En un plato hondo sirva la pasta junto con la salsa de caracoles, espolvoree con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fetuccinis-con-escargot>