Fetuccinis con salsa de ciervo ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fetuccinis

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ciervo ahumado: 150 g
Piñones rosados: 6 cdas.
Puerro: 1 Tallos
Perejil fresco: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 1 cda.
Fetuccinis cocidos: 600 g

Salsa

Perejil picado: 2 cdas.
Ciervo ahumado: 200 g
Ajo: 1 Diente
Puerro: 1 Tallos
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Crema de leche: 500 cc
Vino Blanco: 1 Taza
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa

- Utilice el centro del tallo del *puerro*, o sea, donde comienza la parte verde y la blanca, córtelo al medio y lávelo muy bien en su interior.
- Corte luego en medias lunas.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el ciervo ahumado en *brunoise*.
- Lleve una olla a fuego con aceite de oliva y una vez caliente saltee el *puerro* junto con el *ajo*, luego de unos minutos de cocción incorpore el ciervo ahumado y desglace con vino blanco, deje reducir y agregue la *crema* de leche, sazone con sal y pimienta recién molida
- Cocine a fuego mínimo hasta que espese

- Retire del fuego y espolvoree con *perejil* picado.

Fetuccinis

- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas lonjas.
- Corte la parte blanca del *puerro* en fina juliana
- Corte el ciervo ahumado en fina juliana.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los piñones rosados hasta dorarlos levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma sartén dore las láminas de *ajo* solo unos segundos.
- en una sartén caliente con *manteca* saltee el *puerro*, sazone con sal y pimienta, una vez dorado retire.
- En una sartén con aceite caliente fría las hojas de *perejil* solo unos minutos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Una vez que retire la salsa del fuego incorpore los fetuccinis previamente cocidos y mezcle.
- Sirva en un plato una porción de fetuccinis con salsa.

Presentación

- Espolvoree con *perejil* picado, la juliana de ciervo ahumado, piñones tostados, las láminas de *ajo* tostadas, la juliana de *puerro* salteada y las hojas de *perejil* fritas.
- Acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fetuccinis-con-salsa-de-ciervo-ahumado