

Fetuccinis con salsa de mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pescado

Clavos De Olor: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 2 Tazas

Anís estrellado: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Mero: 1 Unidad

Agua: 1 1/2 L

Hinojo: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Apio: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Fetuccinis

Sal: A gusto

Harina: 200 grs.

Aceite: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Sémola: Cantidad necesaria

Salsa de mariscos

Berberechos: 100 g

Cebolla: 1 Unidad

Paprika: 1 cditas.

Vieiras: 100 g

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Ajo picado: 2 cdas.

Camarones: 100 g

Pulpo cocido: 100 g

Perejil picado: 3/4 Taza

Calamar: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Fecula De Maiz: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Ají molido: 1 cdita.

Tentáculos de calamar fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Tentáculos de calamar: 100 g

Pan Rallado: 1 Taza

Perejil picado: 1 cda.

Tomillo picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Fetuccinis

- En un bowl mezcle la *harina*, los huevos, el aceite, y la sal
- Agregue agua si es necesario.
- Amase, tape con papel film y deje descansar por 1/2 hora.
- Espolvoree con *harina* y pase por la máquina de pastas, estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte los fetuccinis, espolvoree con *sémola* y deje secar.
- En una olla con abundante agua salada hirviendo, cocine la pasta al dente.

Caldo de pescado

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Corte el *apio* en cubos.
- Corte el *hinojo* en cubos.
- En una olla con aceite de oliva, saltee los vegetales por cinco minutos.
- Agregue la cabeza del mero, el *laurel*, el anís estrellado, *tomillo* y los clavos de olor.
- Desglace con el vino blanco y deje reducir, agregue el agua y deje cocinar a fuego muy bajo, hasta que sólo queden 3 tazas de líquido
- Cuele y reserve.

Salsa de mariscos

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele los *camarones* y retire la vena interna.
- Retire la piel de los calamares, de vuelta el *calamar* y limpie con ayuda del agua
- Corte en ruedas y reserve los tentáculos.
- Corte el pulpo *cocido* en ruedas.
- En un sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, agregue la *zanahoria*, el *ajo* picado, *páprika*, y *ají* molido.
- Agregue, los calamares, las vieiras, los *camarones*, los berberechos y el pulpo.
- Deje cocinar por un par de minutos y agregue el caldo de pescado
- Condimente con sal y agregue la fécula disuelta en agua fría para espesar.
- Espolvoree con *perejil* picado y agregue la pasta.

Tentáculos de calamar fritos

- Mezcle el pan rallado con el *perejil* y el *tomillo*.

- Mezcle el *huevo*.
- Pase los tentáculos de *calamar* reservados por *huevo* y luego por pan rallado.
- En una olla con abundante aceite caliente fría hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato hondo sirva la pasta con la salsa y decore con los tentáculos de *calamar* frito.

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