

Fetuccinis negros con hojuelas de bonito

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite amarillo

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Fetuccinis negros

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 200 grs.

Tinta de calamar: 1 cda.

Sémola: 50 grs.

Huevos: 2 Unidades

Salsa

Salsa de soja oscura: 2 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Hongos shiitake: 150 g

Crema de leche: 2 Tazas

Jengibre: 1 cda.

Camarones: 200 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Hondashi (Concentrado de pescado): 1 cda.

Rocoto: 1/2 Unidad

Varios

Hojuelas de bonito: 100 g

Preparación de la Receta

Fetuccinis negros

- En un bowl mezcle la *harina*, la *sémola*, los huevos, el aceite de oliva, sal, pimienta, agua y tinta de *calamar*.
- Amase y deje descansar la masa tapada por papel film durante 6 horas.
- Pase la masa por una máquina de pastas y estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte los fetuccinis y coloque en una placa, espolvoree con *sémola* y deje secar.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Corte el rocoto en juliana.
- Corte los *hongos* shitake en juliana.
- Pele los *camarones* y retire la vena interna.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*, el *jengibre*, el rocoto y los *hongos* shitake.
- Agregue la *crema* de leche, el hondashi (o base para pescado), salsa de soja oscura.
- Añada los *camarones*, sal y pimienta y cocine a fuego medio hasta que la salsa espese.
- Casi al final incorpore la pasta a la salsa.

Aceite amarillo

- Corte el *pimiento* amarillo al medio, retire las semillas y la parte blanca.
- Coloque en un extractor de jugos.
- Coloque en un bowl y mezcle con sal, pimienta y aceite de oliva
- Reserve.

Presentación

- Rocíe el plato con el aceite amarillo y sirva la pasta con la salsa, espolvoree con hojuelas de **bonito**

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fetuccinis-negros-con-hojuelas-de-bonito>