

Frittata di spaghetti e gamberi (Tortilla de spaghetti y langostinos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Colas de langostinos: 18 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Huevos: 6 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

SPAGHETTI: 200 g

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Guarnición

Pimiento rojo: 1/4 Unidad

Aceto balsámico: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Pimiento amarillo: 1/4 Unidad

Pimiento verde: 1/4 Unidad

Tomates cherry: 100 grs.

Aceite De Oliva: 60 cc

Varios

Pimienta: A gusto

Queso Parmesano:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo salada cocine los spaghetti por 8 minutos aproximadamente.
- Limpie los **langostinos** y corte en cubos.
- Corte la *cebolla* de verdeo en láminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo con los *langostinos*, condimente con sal, pimienta y *laurel*.
- Agregue los spaghetti y saltee durante unos segundos.
- En un bowl bata los huevos, agregue el queso parmesano, sal, pimienta y *eneldo*.

- Agregue el salteado de spaghettis, *langostinos* y verdeo a la mezcla de *huevo* batido.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva coloque la mezcla, deje cuagular la base y lleve a horno fuerte por ocho minutos.
- Retire, desmolde y corte en triángulos.

Guarnición

- Lave y corte la mezcla de lechugas con las manos.
- Corte los tomates cherry en cuartos.
- Corte los pimientos en juliana.
- En un bowl coloque la mezcla de lechugas con los tomates cherry y los pimientos.
- En otro bowl prepare una vinagreta con sal, aceto balsámico y aceite de oliva, mezcle hasta emulsionar y agregue a la ensalada para *condimentar*.

Presentación

- Corte el queso parmesano en láminas finas.
- En un plato coloque la tortilla, la ensalada condimentada con la vinagreta.
- Decore con láminas de queso parmesano y una ramita de *romero*.
- Rocíe con aceite de oliva y termine con pimienta fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frittata-di-spaghetti-e-gamberi-tortilla-de-spaghetti-y-langostinos>