

Gemelli con Espárragos y Alitas de Pollo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: 50 MI

Peperoncino: 1 cda

Alitas de pollo: 10 Unidades

Pasta corta: 400 grs

Sal de mar: c/n

Ajo: 3 Unidades

Decoración

Hoja de albahaca verde: 4 Hojas

Limon: 1/2 unidad

Hoja de albahaca morada: 4 Hojas

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas

Salsa de espárragos

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Espinaca fresca: 100 grs

Queso Parmesano: 50 grs

Albahaca: 50 grs

Esparragos: 200 grs

Sal de mar: c/n

Salteado

Aceite Vegetal: c/n

Sal de mar: c/n

Esparragos: 400 grs

Preparación de la Receta

- *Dorar* en aceite vegetal las alitas de **pollo** previamente sazonadas con sal.
- Agregar los ajos y *dorar*.
- Espolvorear peperoncino.
- Cubrir con agua.
- Agregar la pasta y cuidar que la pasta quede bajo el agua.

- Cocinar 10-12 minutos a fuego bajo.

Salsa de espárragos

- *Sazonar* agua hirviendo con sal.
- *Blanquear* las espinacas, *albahaca* y espárragos.
- Licuar.
- Agregar queso parmesano y aceite de oliva y licuar nuevamente.
- Verter la salsa sobre la pasta.
- Cocinar a fuego bajo por 2 minutos.

Salteado de espárragos

- *Tatamar* los espárragos.
- Agregar aceite vegetal.
- *Sazonar* con sal y pimienta negra molida.
- *Dorar* por 2-3 minutos hasta que tengan un *color* uniforme.

Armado

- Servir la pasta con las alitas.
- Agregar unas gotas de *limón* amarillo.
- Decorar con hojas de *albahaca* morada y verde.
- Colocar los espárragos salteados.
- Espolvorear con queso parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gemelli-con-esparragos-y-alitas-de-pollo>