

Lasanietas con habas y calamares

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pescado: 1/2 L

Pasta al huevo: 400 g

Ajo: 2 Dientes

Peperoncino en polvo: Una pizca

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Calamares medianos: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Habas frescas: 100 g

Salsa bechamel

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Harina: 25 grs.

Varios

Queso rallado: A gusto

Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Con la ayuda de un palote estire la masa, luego corte en rectángulos de 2 x 8cm aproximadamente.
- En una olla con abundante agua y sal cocine las **habas**
- Retire, pélelas y luego procese.
- Limpie los calamares.
- Corte los tubos de *calamar* al medio y cada mitad córtela en finas *fetas*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los dientes de *ajo* junto con el *peperoncino* y las *fetas* de *calamar*, sazone con sal, mezcle y vierta 1 cucharón de caldo de pescado, deje cocinar durante 3 minutos y retire.
- En una olla con abundante agua caliente y sal hierva la pasta durante unos minutos.

Salsa bechamel

- Coloque en una olla la *harina* junto con el aceite de oliva, mezcle y lleve a fuego, luego agregue 1 cucharón de caldo de pescado y las *habas* procesadas.

Armado

- Una vez hervida la pasta coloque en la sartén junto con la salsa bechamel y los calamares, saltee unos minutos y retire.
- Sirva una porción en un plato.

Presentación

- Decore con hojas de *cilantro* y espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasanietas-con-habas-y-calamares>