

# Linguine con Almejas en Salsa Blanca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 50 mililitros

**Almejas:** 8 Unidades

**Peperoncino:** 1 cda

**Tocino:** 200 grs

**Ajo:** 3 Unidades

**Vino Blanco:** 1 y 1/2 Taza

**Pasta Linguini:** 250 grs

**Sal de mar:** c/n

**Crema:** 1 y 1/2 Taza

## Armado

**Limon:** 1/2 unidad

**Mantequilla:** 60 grs

**Tallo de cebolla de verdeo:** 3 Unidades

**Pimienta negra molida:** c/n

## Preparación de la Receta

- Sazonar el agua con sal.
- Cocinar la pasta en agua con un toque de sal.
- Dorar en aceite de oliva el *tocino* cortado en laminas con el *ajo* fileteado.
- Sazonar con sal y con el *peperoncino* y el vino blanco.
- Dejar cocinar por 2-3 minutos.
- Posteriormente dar el punto solo 3-4 segundos.
- Agregar las almejas.
- Integrar la *crema* para batir y dejar cocinar tapado por 3 minutos.
- Agregar la pasta escurrida y dejar cocinar un poco mas.
- Disponer los tallos picados de la *cebolla* cambray y la *mantequilla*
- Mezclar.
- Exprimir un poco de *jugo* de *limón* y pimienta negra molida

## Montar

- Espolvorear tallo de *cebolla* cambray una mejilla de *limón* amarillo y queso parmesano.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/linguine-con-almejas-en-salsa-blanca>