

# Linguine con Almejas en Salsa Blanca

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 miliitros

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