

# Linguini sobre crema de parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de queso

**Sal y pimienta negra:**

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Crema de leche:** 1/2 Taza

**Leche:** 1/2 Taza

**Cebolla:** 4 cdas.

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Queso Parmesano Rallado:** 1/2 Taza

### Lomo salteado con brócoli

**Sal y pimienta negra:**

**Bróccoli blanqueado:** 150 g

**Aceite de Sésamo:** 1 cda.

**Ajo picado:** 1 Cantidad necesaria

**Jengibre Picado:** 2 cda.

**Hojas de bróccoli:** 100 g

**Salsa de ostras:** 1 cda.

**Lomo:** 400 g

**Jerez:** 1/2 Taza

**Cinco especias:** 1 cdita.

### Masa

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina:** 200 grs.

**Aceite:** 1 cda.

**Sémola:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Tiras de berenjena frita

**Berenjena:** 1 Unidad

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Masa

- En un bowl mezcle la *harina*, con los huevos, el aceite de oliva, la sal y la pimienta, si es necesario agregue agua, amase, tape con un lienzo y deje descansar la masa por 1 hora.
- Espolvoree con *sémola* y pase la masa por la máquina de pastas y estire hasta lograr una masa fina y rectangular, enrolle y luego corte en tiras para lograr los linguinis.
- Deje secar estirados y espolvoreados con *sémola*.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine la pasta al dente.

## Lomo salteado con brócoli

- Corte el *lomo* en tiras finas y deje *marinar* con salsa de ostras, sal, pimienta negra, cinco *especias*, una cucharada de *jengibre* picado y Jerez. Mezcle y deje *marinar* por 1 hora.
- Pique el *brócoli* previamente blanqueado.
- Corte las hojas del *brócoli* en tiras finas.
- En un wok caliente con aceite de oliva, saltee la carne *marinada*, agregue el *jengibre* y el *ajo* picado.
- Incorpore las hojas de *brócoli*, el *brócoli* y cocine hasta que la carne esté lista.
- Al final agregue el aceite de *sésamo* y la pasta. Mezcle bien.

## Crema de queso

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo* por cinco minutos a fuego bajo.
- Agregue la leche, la **crema** de leche y el queso.
- Condimente con sal y pimienta negra a gusto. Deje espesar y reserve caliente.

## Tiras de berenjena frita

- Corte la piel de la *berenjena* en juliana.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las tiras de *berenjena*, retire sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en la base de un plato la *crema* de queso y sobre ella el salteado con la pasta.
- Decore con las tiras de *berenjena* frita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/linguini-sobre-crema-de-parmesano>