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 rectángular, 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