Papardelline de harina de maíz morado, pisco y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.
Semolin fino: 100 g
Polvo de achiote: 2 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Yemas: 4 Unidades

Salsa

Caldo de langostinos: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Pure de tomate: 1 Taza
Queso mascarpone: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Apio: 10 Hojas
Cilantro: A gusto
Pisco: 5 cdas.
Langostinos: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl las harinas previamente tamizadas, las yemas, el polvo de *achiote* y el agua, una los ingredientes luego amase
- Deje reposar la masa tapada durante 30 minutos.

Salsa

- Pele la *cebolla* y pique junto con las hojas de *apio* y *cilantro*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee las verduras picadas condimentadas con sal durante 5 minutos, agregue luego los **langostinos** y el pisco, una vez evaporado añada el puré de tomates y el caldo, cocine unos minutos más.

Armado

- Estire la masa y corte en tiras de 2cm de ancho y 20cm de largo aproximadamente.
- En una olla con abundante agua caliente y sal cocine las tiras de pasta, retire y colóquela en la sartén de la salsa junto con el queso mascarpone, mezcle, cocine unos segundos más y retire.

Presentación

- Sirva una porción de pasta en un plato y coma bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papardelline-de-harina-de-maiz-morado-pisco-y-langostinos