Pappardelle con salsa de langostinos y azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 500 grs.
Huevos: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria

Salsa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Mejillones: 12 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Campari: 100 cc
Almendras: 50 g
Rúcula: 50 g
Sésamo: 1 cdita.
Langostinos: 16 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En una procesadora mezcle el *harina* con los huevos, la sal, el aceite y agua.
- Termine de amasar a mano.
- Deje descansar en la heladera de 2 a 3 horas.
- Pase por la pastalinda o bien estire con un palote.
- Corte tiras de 25 cm de largo x 2 cm de ancho.
- Cocine en abundante agua salada.
- Cuele y reserve.

Salsa

- Pele, pique y tueste en el horno las almendras

- En una sastén tueste el *sésamo*
- Reserve.
- Acomode los mejillones en una *cacerola* con agua, lleve al fuego hasta que se abran.
- Pele y limpie los **langostinos**.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*, y los *langostinos*, condimente con sal.
- Incorpore los mejillones, el Campari y el **azafrán** diluido en agua, las almedras y el *sésamo* tostado.
- A último momento añada las hojas de *rúcula*, teniendo cuidado que no se cocinen.
- Caliente la pasta en la salsa.
- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-con-salsa-de-langostinos-y-azafran