

Pappardelline morados con pisco y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Yemas de huevo: 10 Unidades

Semolin: Cantidad necesaria

Harina de maíz morado: 80 g

Harina 000: 300 g

Salsa

Langostinos: 300 g

Tomate: 1 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Salsa picante: A gusto

Mascarpone: 250 grs.

Aceite: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Hojas de apio: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Pisco: 50 cc

Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cilantro: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle las harinas con las yemas de *huevo*,
- Amase y deje descansar 15 a 20 minutos, tapada con papel film.
- Estire la masa en una máquina de pastas, espolvoreando con *semolin*, hasta lograr una masa fina y rectangular.

- Corte en tiras de 10 cm por 2 cm con un corta pastas dentado.
- Deje secar por unas horas, espolvoreada con *semolin*.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Limpie los **langostinos**, retire la vena interna y corte a la mitad.
- Corte la *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.
- Ralle el *tomate*.
- Pique el *cilantro* junto con las hojas de *apio*.
- En una sartén con aceite neutro y unas gotas de salsa picante rehogue las cebollas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue los *langostinos* y el *tomate* rallado.
- Flambee con el pisco, deje evaporar el alcohol y añada el *jugo de limón*

Armado

- A último momento agregue la pasta, el queso mascarpone y las hojas de *cilantro* junto con las hojas de *apio*.

Presentación

- Sirva la pasta con la salsa, rocíe con aceite de oliva y espolvoree con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pappardelline-morados-con-pisco-y-langostinos>