Pasta azafrán vieiras y ostras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: Cantidad necesaria

SPAGHETTI: 500 g

Salsa

Manteca: Cantidad necesaria
Ostras: 12 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vieiras: 24 Unidades

Perejil: 2 cdita.
Vino Blanco: 100 cc
Azafrán: 2 Cápsulas
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Retirar la pasta antes de su punto, escurrir y terminar de cocinar en la salsa.

Salsa

- Colocar en una sartén con aceite de oliva y *manteca saltear* ligeramente las vieiras, deglasar con vino blanco, incorporar la *crema*, el **azafrán**, la sal y abundante pimienta negra recién molida
- Llevar a un hervor y a último momento incorporar el *perejil* y las ostras

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-azafran-vieiras-y-ostras