

Pasta azafrán vieiras y ostras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: Cantidad necesaria

SPAGHETTI: 500 g

Salsa

Manteca: Cantidad necesaria

Perejil: 2 cdita.

Ostras: 12 Unidades

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azafrán: 2 Cápsulas

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 300 cc

Vieiras: 24 Unidades

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>