

Pasta con berberechos

Tiempo de preparación: 30 Min



Berberechos: 200 g **Sal y Pimienta**: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Ingredientes

Vino blanco seco: 1 Vaso Espaghettis secos: 250 g Crema de leche: 1 Taza

Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Echalottes: 2 Unidades

Varios

Perejil picado: A gusto

Aceite de peperoncino: A gusto

Preparación de la Receta

• Limpie los berberechos.

• Pele los echalottes y corte brunoise.

Armado

- En una olla con abundante agua caliente y sal, cocine los espaguetis
- Cuele y reserve.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva caliente, sude los berberechos junto con los echalottes y condimente con sal.
- Agregue el ajo, el vino y deje reducir
- Cocine durante 5 minutos.
- Retire los berberechos de la cocción, abra y reserve.
- Incorpore la *crema*, cocine unos minutos y vierta en una sartén junto con los berberechos reservados.
- Agregue la pasta y termine la cocción.

Presentación

• Sirva en un plato y decore con perejil picado y aceite de Peperoncino

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-berberechos