

Pasta con berberechos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino blanco seco: 1 Vaso

Espaghetis secos: 250 g

Crema de leche: 1 Taza

Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Echalottes: 2 Unidades

Berberechos: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

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>