Pasta corta con langostinos y abadejo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 100 cc
Ciboulette: 1 cda.
Maní pelado: 20 g
Nuez Moscada: Una pizca
Sal gruesa: 1 cda.
Crema de leche: 2 cdas.
Pasta corta: 200 g

Abadejo crocante

Abadejo: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Maní pelado: 150 g

Emulsión de perejil

Limon: 1 Unidad
Chile: 1/2 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Perejil: 1/2 Taza

Salteo de vegetales

Zuchini: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Puerro: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo y sal gruesa cocine la pasta al dente
- Corte la cocción colocando la pasta en agua helada.

Salteo de vegetales

- Corte los morrones, retire las semillas y corte en tiras finas.
- Corte la piel con parte de la pulpa del *zucchini* en tiras finas.
- Corte el *puerro* en tiras finas
- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras finas
- Limpie los **langostinos** dejando la cola y retire la vena interna con la ayuda de un *palillo* de madera.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los pimientos, el *puerro* y la *cebolla* de verdeo
- Agregue el *zucchini* y los *langostinos*
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- En un procesador coloque el *maní* y procese
- Pique el *ciboulette*.
- Incorpore la pasta a los vegetales salteados, agregue una cucharada de *maní* procesado.
- Añada el caldo de verdura, el *ciboulette*, la nuez moscada y la *crema* de leche.
- Mezcle bien con una cuchara de madera

Abadejo crocante

- Haga un corte sobre el *lomo* del **abadejo**, retire los filetes y retire la piel.
- Corte en rombos
- Condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva selle los filetes de ambos lados.
- En una placa para horno coloque los filetes y espolvoree con el resto del *maní* procesado.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno hasta terminar la cocción.

Emulsión de perejil

- Exprima el *limón*.
- Corte un trocito de *chile*
- En un procesador coloque *perejil*, *limón*, *chile* y añada el aceite de oliva en forma de hilo, condimente con sal
- Procese hasta emulsionar.

Presentación

- En un plato coloque la pasta con el salteado de verduras, encima el *abadejo*, termine con un langostino y rocíe con la emulsión de *perejil*

Consulta la receta original en