

# Pasta fresca con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** Cantidad necesaria

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

**Perejil:** A gusto

**Semolin:** Cantidad necesaria

**Langostinos:** 8 Unidades

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Perifollo:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

**Arvejas congeladas:** 1 Taza

**Masa de pasta base:** 400 g

## Ensalada

**Sal:** A gusto

**Berro:** 1 Tazas

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Jugo de Limón:** A gusto

**Perifollo:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Estire la masa espolvoreando con *semolín*.
- Empareje los bordes y corte triángulos.
- Limpie los **langostinos**.
- Corte la *cebolla* en trozos
- Coloque en una sartén con aceite caliente, la *cebolla*, las cabezas, colas y caparazón de los *langostinos*, el *ajo*, el *perejil* y dore.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar casi todo él líquido.
- Agregue el agua, deje reducir, cuele y reserve.

## Ensalada

- Coloque en un bowl el *berro* junto con el perifollo, condimente con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal y pimienta
- Mezcle.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *echalotte* previamente fileteado bien finito.
- Agregue las arvejas y cocine por unos minutos.
- Incorpore los *langostinos*, 1 cucharada de vino y 1 cucharada del caldo reservado, condimente con sal y pimienta a gusto, mezcle
- Agregue luego el queso *crema*, la ralladura y el *jugo* de *limón*, disuelva y añada el perifollo apenas picado.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine la pasta, cuele, agregue a la preparación anterior y mezcle

## Presentación

- Sirva en un plato la pasta con *langostinos*
- Coloque por encima la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-fresca-con-langostinos>