

Salsa de langostinos con mantequilla avellanada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de langostinos

Puerro: 1 Unidad Cebolla: 1 Unidad Vino Blanco: 50 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pasta larga seca: 300 g Sal y Pimienta: A gusto Hojas de Albahaca: A gusto

Langostinos limpios: 10 Unidades

Salsa de tomates: 1 Taza Hojas de Perejil: 1 Taza

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Salsa de manteca noisette

Manteca: 400 g Avellanas: 50 g

Hojas de Perejil: 1 Taza Aceitunas negras: 50 g Ralladura de limón: 1 Unidad Queso Parmesano: 50 grs. Pasta calamarata: 300 g

Preparación de la Receta

Salsa de langostinos

- Pique el *perejil* junto con los dientes de *ajo*, coloque en un recipiente y humedezca con aceite de oliva, sazone con sal y pimienta, mezcle y agregue los **langostinos**, deje *marinar* unos minutos.
- Pele v corte la cebolla en brunoise.
- Corte la parte blanca y una pequeña parte verde del puerro en finas rodajas.
- Pele los tomates y córtelos en cuartos, deseche las semillas y corte la pulpa en juliana.

Salsa de manteca noisette

- Coloque una olla al fuego y una vez caliente incorpore la *manteca*, deje que se funda a fuego bien bajo.
- Pique groseramente las avellanas.
- Pique las aceitunas negras.
- Pique el perejil.
- Con la ayuda de un pelapapas corte el queso parmesano en escamas y reserve.

Armado

- En una sartén caliente selle los langostinos de ambos lados solo unos minutos
- Terminada la cocción retírelos y reserve
- En la misma sartén, sin lavarla, coloque una pizca de aceite de oliva y saltee la *cebolla* junto con el *puerro*
- Cuando comience a dorarse levemente desglace con vino blanco y una vez que se evapore
 el alcohol agregue los tomates, cocine a fuego medio, espolvoree con las hoja de albahaca
 previamente cortadas con las manos y sazone con sal y pimienta, por ultimo incorpore la
 salsa de tomate, cocine unos minutos y agregue los langostinos, cocine solo un par de
 minutos y retire del fuego
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal gruesa cocine la pasta larga, terminada la cocción cuele y vuelque la pasta dentro de la sartén con salsa de langostinos, saltee unos minutos.
- Una vez fundida la manteca vuélquela dentro de una sartén, cocine a fuego bajo, incorpore las avellanas y las aceitunas, luego perfume con la ralladura de limón y por ultimo espolvoree con el perejil picado, sazone con sal.
- En la misma olla con agua hirviendo con sal incorpore la pasta calamarata, terminada la cocción cuele y vuelque la pasta dentro de la sartén con la salsa de manteca noisette, saltee unos minutos.

Presentación

- Presente en diferentes fuentes la salsa de *langostinos* y la salsa de *manteca* noisette con la pasta.
- Decore la pasta con salsa de langostinos con hojas de albahaca y la pasta con salsa de manteca con escamas de queso parmesano y hojas de perejil.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-langostinos-con-mantequilla-avellanada