

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 y 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://onlinebiblelearning.org/recetas/salsa-de-langostinos-con-mantequilla-avellanada>