Spaghetti a la guitarra de achiote con ragú de ranas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de annatto

Semillas de achiote: 2 cdas.
Aceite de oliva extra virgen: 4 cda.

Ragu de ranas

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Peperoncino: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Carne De Cerdo Picada: 200 g
Ancas de rana: 8 Unidades
BATATA: 1 Unidad

Spaghetti

Huevos: 2 Unidades
Polvo de achiote: 2 cdas.
Semolin: 100 g
Harina 0000: 300 g

Preparación de la Receta

Spaghetti

- Hidrate el **achiote** con un poco de agua.
- En un bowl coloque la *harina*, el *semolín*, el *achiote* y los huevos.
- Amase y deje descansar tapada con papel film.
- Pase la masa por una máquina de pastas, estire hasta lograr una masa rectangular de 2mm de espesor.
- Deje secar un poco antes de cortar.

- Coloque la masa sobre la guitarra y pase por encima un palo de amasar, hasta que la masa se corte formando los fetuccinis.
- En una olla con abundante agua hirviendo, cocine la pasta.

Ragu de ranas

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *batata* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, junto con el *peperoncino* y sal.
- Agregue la carne de *cerdo* y las patas de rana, cocine por 10 minutos.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire las patas de rana y deshuese la mitad de ellas.
- Agregue el caldo y la carne de rana.
- Al final coloque la *batata* a cocinar.
- Mezcle la pasta con el ragu al momento de servir.

Aceite de annatto

- Prepare el aceite de *achiote* calentando los ingredientes a fuego medio por 5 a 10 minutos.
- Luego cuele y deje enfriar.

Presentación

- En un plato sirva la pasta con el ragu y decore con las patas sin *deshuesar* y unas gotas de aceite de annato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-a-la-guitarra-de-achiote-con-ragu-de-ranas