Tagliatelle con Atún Rojo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Carcasa de langostino: 500 grs
Coñac: 100 cc
Roux: 2 cdas
Zanahoria: 1 Unidad
Tomates: 1/2 Kilo
Atún rojo: 800 grs
Caldo: c/n
Extracto De Tomate: 50 grs
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tagliatelle: 600 grs

Preparación de la Receta

- *Saltear* las carcasas en una *cacerola* con aceite.
- Agregar *zanahoria* y *cebolla* en cubos y rehogar por 5 minutos.
- Incorporar extracto de *tomate* y *tomate* cubeteado.
- Añadir el coñac y dejar reducir.
- Agregar vino blanco y reducir.
- Agregar caldo de pescado *condimentar* con sal y pimienta.
- Pasar por un colador rompiendo las carcasas.
- Llevar nuevamente a fuego la salsa colada y ligar con roux mezclando paraque no queden grumos
- Reservar.
- Cocinar la pasta y cuando esté al dente llevarla a una sartén con la salsa y *saltear*.
- En otra sartén sellar el **atún** rojo con aceite de oliva.
- Filetear y servir con los tagliatelle y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-con-atun-rojo