

Tagliatelle con mejillones al azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 15 g

Sal y Pimienta: A gusto

Echalote: 20 g

Ciboulette: 10 g

Mejillones: 300 g

Vino Blanco: 30 cc

Tagliatelle: 100 g

Ajo: 1 Diente

Crema de leche: 20 cc

Azafrán en hebras: 0.5 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *échalote*.
- En una *cacerola* caliente disponga los mejillones, el vino y la *échalote*.
- Tape la *cacerola* y deje cocinar hasta que los mejillones se abran.
- Separe los mejillones de sus valvas y reserve 6 con una valva para la presentación.
- Recupere el fondo de cocción de los mejillones, agregue el **azafrán** y deje reducir unos minutos.
- Incorpore la *crema* de leche, mezcle bien y deje reducir unos minutos más.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*.
- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición, cuele y reserve.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la pasta con el *ajo*, los mejillones y salpimiente.
- Agregue un poco de salsa y saltee unos segundos más.
- Añada más *manteca* fría a la salsa, el *ciboulette* y mezcle hasta emulsionar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la pasta con la ayuda de un aro y corone con 3 de los mejillones con una valva.
- A un lado acomode 3 mejillones, rocíe los bordes con la salsa y decore con hojas de *albahaca* frita.