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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-con-mejillones-al-azafran