

# Tagliatelle con Salsa de Queso Azul

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 20 mililitros

**Sal:** 10 Gramos

**Harina 0000:** 360 Gramos

**Yemas:** 300 Gramos

### Salsa

**Cebolla:** 1 unidad

**Hongos de pino hidratados:** 100 Gramos

**Queso Azul:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Crema de leche:** 200 Gramos

**Manteca:** 50 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Ciboulette:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez mas espesas.
- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar ½ hora.
- Con máquina para sobar pasra, estirar la masa comenzando de la graduación más ancha hasta el espesor deseado.

### Salsa

- En sartén con *manteca* rehogar *cebolla* picada hasta que estén bien blandas (5 minutos).

- Agregar *hongos* de pino hidratados picados, *crema*, queso azul y a fuego bajo dejar que se ligue y se funda el queso.
- *Condimentar* con sal, pimienta y añadir *ciboulette* picada.

## Montaje

- Espolvorear la tira de masa con *semolín*, dar dobleces hacia el centro y cortar los tagliatelle de 1 cm de ancho.
- Cocinar en agua hirviendo con sal y una vez al dente (3 minutos después de hervir) colar y llevar a un bowl con *manteca*, mezclar bien.
- Incorporar la pasta enmantecada a la sartén con la salsa, *saltear* por 1 minuto y servir en plato hondo con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-con-salsa-de-queso-azul>