

Tagliatelle con salsa Parisienne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasta

Harina: 2 Tazas

Agua: 1/4 Taza

Sal: 1 cdas.

Huevos: 4 Unidades

Aceite: 2 cdas.

Salsa bechamel

Leche: 1 L

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Harina de trigo: 2 cdas.

Clavo De Olor: 3 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Tomillo: 1 Rama

Salsa Parisiense

Champiñones: 6 Unidades

Manteca: 4 cdas.

Ajo: 1 Diente

Jamón cocido: 100 g

Supremas de pollo: 2 Unidades

Crema de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Pasta

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle hasta disolver la sal
- Incorpore luego los huevos junto con el aceite, bata hasta romper el ligue de los huevos y agregue la *harina*

- Mezcle hasta lograr una masa espesa, luego coloque en la mesada y amase hasta conseguir una textura lisa
- De forma de bollo y envuelva en papel film, deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Salsa Bechamel

- Derrita la *manteca* en una sartén
- Agregue luego la *harina*, mezcle y cocine durante dos minutos o hasta que espese
- Retire del fuego y vierta en un bowl
- Deje enfriar.
- Pele la *cebolla* e inserte el clavo de olor en el nudo de la misma.
- Coloque la leche en una olla junto con la *cebolla*, el *tomillo* y el *laurel*.
- Lleve a fuego y retire en el primer hervor, tape con papel film y deje reposar durante 20 minutos aproximadamente.
- Vierta luego la leche previamente colada sobre la preparación anterior y lleve a fuego mientras bate con una espátula
- Una vez que rompa el hervor cocine durante 3 minutos más y sazone nuevamente
- Vierta la preparación en un bowl y tape con papel film en contacto, o sea, que el film este en contacto con la preparación.

Salsa Parisiense

- Lave bien los champiñones, luego córtelos en cuartos.
- Pele y pique en *brunoise* el *ajo*.
- Corte el *jamón cocido* en juliana.
- Corte las supremas en finas tiras.
- Funda 2 cucharadas de *manteca* en una sartén y selle el *pollo* cocinando a fuego suave durante 2 minutos
- Reserve.
- En la misma sartén donde selló el *pollo*, funda 2 cucharadas de *manteca* y saltee los champiñones junto con el *jamón cocido* y el *ajo* picado, cocine durante unos minutos y añada la *crema* de leche
- Deje reducir.

Armado

- Una vez reducida la salsa parisiense incorpore la salsa bechamel, mezcle y lleve a hervor durante 2 minutos aproximadamente.
- Agregue el *pollo* y cocine durante 4 minutos más.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa logrando un espesor bien fino.
- Arme luego los fideos y déjelos secar durante 2 horas.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los fideos durante unos minutos, retire, cuele y termine la cocción dentro de la salsa parisiense.

Presentación

- Sirva la pasta en un plato hondo y espolvoree con *perejil* picado.

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