

# Tagliatelle encebollados con ancas de rana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Romero:** 4 Ramas

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Tagliatelle:** 400 g

**Ancas de rana:** 8 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

## Pasta de cebolla

**Cebollas:** 2 Unidades

**Leche:** Cantidad necesaria

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Ajo:** Cantidad necesaria

**Hojas de apio:** 1 cda.

**Puerros:** 2 Unidades

**Cebollas:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** Cantidad necesaria

**Limon:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Separe las ancas de rana y elimine los extremos de cada una.
- Desgrane las ramas de *romero* y atraviese las ancas
- Salpimente y pase por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva dore las ancas.

## Pasta de cebolla

- Cocine las cebollas sobre brasas.
- Lleve a una *cacerola* con leche y cocine durante 40 minutos.

## Salsa

- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique groseramente los puerros.
- Pique el *ajo* y las hojas de *apio*.
- Exprima el *limón* y ralle la cáscara.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *puerro*.
- Agregue el *ajo*, el *jugo* de *limón*, el *apio*, sal y la ralladura de *limón*.
- Incorpore la pasta de *cebolla* y los tagliatelle.

## Presentación

- Sirva la pasta en un plato y encima las ancas de rana.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-encebollados-con-ancas-de-rana>