

# Tallarines a la bullbebz

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Harina:** 400 grs.

**Leche:** 1 cda.

**Sal:** Una pizca

**Vino Blanco:** 1 cda.

**Huevos:** 4 Unidades

**Espinaca:** 1 Paquete

**Pimienta:** Una pizca

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Tomates secos:** 30 grs.

**Crema de leche:** 500 cc

**Salmón ahumado:** 200 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Blanquee la *espinaca* en agua hirviendo, escurra bien y pique finamente.
- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga los huevos, la leche, el vino, la sal y la pimienta.
- Tome la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Divida la masa en dos, mezcle una parte con la *espinaca*.
- Amase cada bollo durante 10 minutos.
- Reserve la masa cubierta con un lienzo por espacio de 30 minutos.
- Estire las masas con la máquina sobadora hasta obtener dos láminas de masa fina.
- Corte los tallarines y cocine en abundante agua salada hirviendo.

## Salsa

- Hidrate los tomates en agua caliente, escurra y reserve en aceite de oliva.
- Corte el *salmón* ahumado y los tomates en tiras finas.
- En una sartén caliente el aceite de oliva y la *crema* de leche.

- Incorpore la pasta colada, sal, el *salmón* y los tomates.
- Vierta en una fuente y gratine en el horno caliente durante 2 minutos.

## Presentación

- Sirva en la fuente.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-a-la-bullbebz>