elGourmet

Tallarines con alcaucil

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yemas: 20 Unidades
Harina 0000: 400 g
Sal: Una pizca

Bebida sugerida

Côtés –Du-Rhône '98:

Salsa

Alcauciles: 6 Unidades
Manteca: 50 g
Crema de leche: 200 cc
Limon: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Perejil: 10 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Limon:
Harina: Cantidad necesaria
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Procese la *harina* con las yemas y la sal.
- Agregue una yema más o agua de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesada hasta unir por completo los ingredientes.
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Divida la masa en varios bollos y pase por la máquina sobadora hasta obtener el espesor deseado, enharine cada vez.
- Finalmente corte los tallarines.

- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Elimine, el tallo, las hojas externas de los *alcauciles* y las partes duras, corte el extremo hasta llegar al corazón.
- Retire la pelusa y reserve en agua acidulada.
- Filetee los *alcauciles*.
- Pele y pique los tallos de los *alcauciles*.
- Aplaste el *ajo*.
- Pique finamente el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue los tallos de 2 *alcauciles*.
- Añada el *perejil* y los *alcauciles* fileteados.
- Incorpore *manteca* y agua.
- Salpimente
- A último momento vierta el *jugo* de *limón* y la *crema*.
- Incorpore la pasta colada.
- Termine con más *perejil* picado y mezcle.

Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Espolvoree con parmesano rallado.
- Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-alcaucil