

# 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>