elGourmet

Tallarines con frutos de mar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Aceite: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Tallarines: 500 g

Fondo de pescado

Sal gruesa: 1 cda.
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Vino Blanco: 100 cc
Cabezas de congrio: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Perejil: 1 Rama

Salsa de frutos de mar

Ajo chilote: 1 Unidad
Langostinos: 100 g
Echalotte: 1 Unidad
Tomates cherry: 100 grs.
Vino blanco seco: 100 cc
Pulpo: 100 g
Machas: 100 g
Ají cacho de cabra: 1 Unidad
Sal gruesa y pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 250 cc
Perejil: 1 cda.
Almejas: 100 g

Varios

Queso Parmesano: 100 grs.
Pan de aceitunas: Cantidad necesaria
Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo salada y el aceite de oliva, coloque los tallarines.

- Cocine por 5 minutos.
- Retire y cuele.

Fondo de pescado

- Retire las agallas y los ojos de la cabeza de congrio.
- En una olla con agua hirviendo salada coloque las cabezas de congrio, aprovechando sus huesos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele y corte la *zanahoria* en rodajas
- Agregue la *cebolla*, la *zanahoria*, el *perejil* y la pimienta negra en granos.
- Añada el vino blanco y deje cocinar por 2 horas.
- Pase por un chino y reserve.

Salsa de frutos de mar

- Pele y pique el echalote y el *ajo chilote*.
- Corte el *ají* cacho de cabra a la mitad y retire las semillas.
- Limpie las almejas.
- Abra las machas y retire las lenguas, de unos golpes con la hoja del cuchillo.
- Corte el pulpo previamente *cocido* en trozos pequeños.
- Limpie los *camarones* y retire la vena interna.
- Corte los tomates cherry a la mitad.
- Pïque el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *echalotte*, el *ajo* y el *ají* cacho de cabra.
- Desglace con vino blanco seco, deje evaporar el alcohol y agregue el fondo de pescado.
- Incorpore las almejas, las machas, el pulpo trozado y los *camarones*.
- Condimente con sal gruesa y pimienta.
- Añada el *perejil* picado.

Armado

- Cuando los tallarines estén cocidos al dente incorpórelos dentro de la salsa de frutos de mar.
- Mezcle y cocine durante dos minutos más.

Presentación

- Ralle el queso parmesano.
- En un plato coloque los tallarines con la salsa de frutos de mar, espolvoree con queso parmesano rallado.
- Decore con una rama de *romero* y acompañe con pan de aceitunas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-frutos-de-mar