

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Tagliolini con almejas

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 600 gr. de espaguetis
- 1 kg. de almejas
- Tomate triturado natural
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Lava bien las almejas, chocando unas con otras debajo del grifo de agua fría.
2. En el bol a 110° con batidora flexible a velocidad 1 con un chorrito de aceite de oliva saltea las almejas hasta que se abran y reserva.
3. Escurre y cuela el caldo que hayan soltado y reserva para utilizarlo más tarde.
4. En el bol dora los ajos chafados, a 110° con la batidora flexible a velocidad 1 (de esta forma conseguimos exprimir todo el sabor a los ajos).
5. Añade el perejil picado y el caldo de las almejas filtrado anteriormente.
6. Deja que reduzca el caldo y añade el tomate.
7. Salpimenta al gusto y deja cocer entre 10 y 15 minutos a 110°.
8. Debemos conseguir que la salsa espese a través de la reducción por calor.



Pastel de pisto

Preparación

9. Al final añadimos las almejas y sacamos al primer hervor (es muy importante no cócerlas demasiado ya que se endurecen mucho).

10. Cuece la pasta según instrucciones del fabricante en agua hirviendo salada, escurre, añade un chorro de aceite de oliva virgen extra y sirve con la salsa de almejas.