Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Radiatori con gambas y almejas

4 raciones · 497 kcal

Ingredientes

- Radiatori
- **500 g** de gambas frescas
- **250 g** de almejas
- **3**–4 dientes de ajo en brunoise
- **3**–4 ramitas de perejil en brunoise
- AOVE
- **1** chorrito de vino blanco
- Pimienta molida
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**9,9 g**
Hidratos	**75 g**
Fibra	**3,4 g**

Elaboración

1. Pela las gambas y reserva las cabezas y cáscaras.
2. En una olla con un chorrito de AOVE, sofríe primero las cabezas y cáscaras, aplastándolas ligeramente para que suelten todo su sabor.
3. Cubre con agua. Deja hervir 8–10 minutos y cuela presionando bien para extraer todo el jugo. Reserva el fumet caliente.
4. En una sartén amplia, añade AOVE y sofríe el ajo y el perejil a fuego medio (sin que se queme).
5. Añade las gambas y saltéalas solo un minuto para que queden jugosas.
6. Incorpora las almejas junto con el vino blanco, tapa y cocina hasta que se abran.
7. Cuece los radiatori en el fumet reservado. Escúrrelos ligeramente antes de que estén completamente hechos y pásalos directamente a la sartén.
8. Saltea todo junto un par de minutos para que la pasta se impregne bien del jugo. Ajusta de sal, añade pimienta molida y listo.

RECOMENDACIONES

Una pasta intensa, con sabor profundo a mar, gambas tiernas y almejas en su punto.

Hecho con CookNest