Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Pappardelle con salsa de cabezas de gambón

1 ración

Ingredientes

- Varias cabezas de gambón congeladas
- AOVE
- Un buen chorrito de brandy
- Un poco de agua
- Ajito
- Guindilla
- Almejas
- Un chorrito de vino blanco
- Pappardelle
- Un poquito de agua de cocción
- Queso viejo tostado

Elaboración

1. Sofreír bien las cabezas en AOVE, aplastándolas para que suelten todo su sabor
2. Añadir un buen chorrito de brandy, dejar reducir y añadir un poco de agua para hacer un caldo súper concentrado
3. Colar y reservar
4. En otra sartén, sofreír el ajito, la guindilla y las almejas con un chorrito de vino blanco
5. Tapar hasta que se abran y retirar
6. Añadir el caldo de gambón, los pappardelle al dente y un poquito de agua de cocción para ligar bien la salsa
7. Para terminar, rallar el queso viejo tostado hasta conseguir una salsa cremosa, intensa y con muchísimo sabor

RECOMENDACIONES

Yo esta vez solo tenía las cabezas, pero si lo haces con el gambón entero y añades las colas al final, tiene que quedar de escándalo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone