



Tallarines con acelgas y langostinos

Descripción

default watermark



La pasta gusta en general en la mayoría de las casas, en todas sus modalidades, pero en mi casa en particular con verdura se consume poco, así que vamos a terminar con esa contumbre empezando con esta receta.

Otras recetas de pasta:

[Ensalada de pasta con «ajilimónjili»](#) , [Ensalada de pasta con salchichas](#) , [Salsa de piquillos para pasta](#) , [Pasta con guisantes y pollo](#) , [Pasta con salmón ahumado](#) .

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- Cantidad de tallarines que solemos poner para 4 personas. Puede ser pasta fresca o seca.
- 300 gr de acelgas. Puede ser en manojo o en bolsa.
- 1 cebolla roja mediana. Puede ser blanca o vuestra favorita.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 15 langostinos. Pueden ser frescos o congelados.
- 300 ml de leche evaporada. Puede ser nata o leche normal.
- Queso parmesano al gusto.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparaci3n:

Lavamos las acelgas, retiramos los hilos (este paso nos lo podemos saltar si las acelgas vienen ya limpias en bolsa) y cocemos en una cazuela con agua y sal, hasta que est3n blandas, retiramos, escurrimos y picamos finamente. Reservamos.



Picamos finamente la cebolla por un lado y los ajos por otro, reservamos.

Pelamos los langostinos (si son congelados dejamos descongelar en la nevera de vÃspera), y picamos en trozos no muy pequeÃ±os, reservamos.



En una cazuela baja y amplia, vertemos un buen chorro de aceite de oliva y pochamos la cebolla, cuando est  blanda añadimos los ajos picados.





Removemos e incorporamos los langostinos pelados y picados y la acelga cocida y picada.





Salpimantemos y agregamos la leche evaporada. Mezclamos bien y dejamos reducir un poco a fuego suave hasta que incorporemos la pasta.





Ponemos una cazuela con abundante agua y sal al fuego, cuando comience a hervir incorporamos la pasta y dejamos cocer **siguiendo siempre las instrucciones del fabricante**. Una vez cocida la pasamos a la cazuela de la verdura con ayuda de una espumadera (el agua que lleve vendrá bien para la salsa). Mezclamos bien todo y servimos con queso parmesano rallado al gusto.

Consejo: Podemos tener todo organizado de vÃspera excepto la pasta que la coceremos el dÃa de su consumo. La cantidad de leche evaporada es orientativa, todo depende de la cantidad de salsa que queramos, si nos gusta la pasta mÃs o menos seca.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Pasta
2. Pescados y mariscos
3. Quesos
4. Recetas sin horno
5. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

febrero 16, 2021

Autor

admin