

Timbal de Tagliatelle al Pesto con Langostinos y Aguacate



La gastronomía italiana es una de las admiradas y deleitadas en el mundo y, uno de sus platos representativos además de la pizza es la pasta. En cualquier hogar suelen preparar pasta ya sea en Italia o no, y esta, la pasta, la combinan con diferentes salsas.

El timbal que te ofrecemos es muy mediterráneo. Está compuesto de langostinos, de tagliatelle que son originarios de Bolonia y el pesto que procede de Liguria. Así que esta es una receta muy italiana y lo fusionamos con el aguacate para darle un toque diferente y esta combinación es todo un manjar.

Ingredientes:

- Tagliatelle
- Langostinos
- Aguacate
- Lima
- Albahaca
- Ajo
- Piñones
- Queso Parmesano
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- Sal
- Hojuelas de pimiento



Paso a paso:

1- Pela el ajo.



2- Ralla el queso.



3- Lava y seca la albahaca y colócala en la minipimer.



4- Añade el ajo.



5- Agrega los piñones.



6- Pon el queso rallado, 4 cucharadas soperas de AOVE y un poco de sal.



7- Tritúralo hasta que quede una salsa homogénea.



8- Pon a cocer en agua salada los langostinos durante 3 minutos.



9- Escurre los langostinos.



10- Pela los langostinos, divídelos en 2 grupos, una mitad los dejas con cola y la otra los cortas por la mitad y le retiras los intestinos.



11- Pon a hervir agua suficiente con sal para preparar los tagliatelle. Cuando el agua rompa a hervir, viértelos por 7 minutos. Después los escurre con un colador y reservalos.



12- Mientras hierve el agua de los tagliatelle pela y corta el aguacate en láminas, ponle una pizca de sal y rocíale unas gotas de limón para evitar que se oxide.



13- Coge la pasta y vierte el pesto y mézclalos.



14- Coge el aro de emplatar y úntale un poco de aceite en la parte interior. En el plato donde servirás coloca el aro y pon una capa de aguacate.



15- Ahora coloca una capa de la pasta.



16- Ahora coloca una capa de la parte de los langostinos cortados por la mitad.



17- Ahora coloca otra capa de la pasta.



18- Ahora pon encima parte de los langostinos y unas láminas de aguacate y esparce un poco de las hojuelas de pimienta para decorar.

