

Linguine con gambas



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 400 gr
- Aceite de oliva 25 gr
- Ajo 1 diente
- Brandy o whisky 20 gr
- Gambas 8
- Linguine 320 gr
- Perejil 1 manojo
- Pimienta negra en polvo 1 pizca
- Sal 1/2 cucharadita
- Vino blanco 50 gr

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Así se prepara la **pastaliguine con las gambas**:

1. Picar en la taza el perejil, ya lavado y secado: 5 segundos a velocidad 7. Al finalizar, sacarlo de la taza.
2. Limpiar las gambas: quitar las cabezas y reservarlas. Eliminar el caparazón (la cáscara), las patas y la tripa negra del cuerpo de cada gamba.
3. Colocar en el centro de una hoja de papel de hornear, las colas de las gambas limpias. Condimentar con un chorrito de aceite de oliva y un poco de perejil triturado. Salar ligeramente. Formar una lámina y colocarla dentro del recipiente Varoma del **Bimby**.
4. Ahora, verter en la taza el ajo limpio y el aceite de oliva. Picar durante 5 segundos a velocidad 7.
5. Añadir las cabezas de las gambas (cortar las patas con una tijera) y condimentar con sal y pimienta. Cocinar durante 6 minutos a 120 °, a velocidad 1. Rociar con el Brandy y el vino blanco: durante 2 minutos a 100 °, a velocidad 1. Sin el vaso medidor en la tapa. Al finalizar, licuar durante 10 segundos a velocidad 6, luego filtrar la mezcla con un colador de malla fina. Colocar nuevamente sobre la taza el fondo de cocción.
6. Ahora, añadir el **Puré clásico Pomi**, colocar el Varoma sobre la tapa del Bimby y cocinar durante 15 minutos, Varoma, sentido antihorario, velocidad 2.
7. Mientras tanto, en una olla con agua salada, hervir la pasta linguine durante el tiempo indicado en el paquete. Al finalizar, colar la pasta y colocarla en una sopera. Condimentar con la salsa de tomates preparada y con las gambas cocinadas al vapor. Servir espolvoreando cada plato con el perejil fresco picado.