

RecetaKA

ESPAGUETIS CON SALSA DE LODO NEGRO Y OJOS

Ingredientes para 8 raciones: 250 g de tallarines negros

Para los “ojos” : 16 unidades de pasta “conchiglie” / 40 g de queso crema / 4 aceitunas negras

Para la salsa: 5 sepias limpias y cortadas en rodajas grandes / 2 sobres de tinta de sepia / 1 paquete de gulas / 2 dientes de ajo / 1 vaina de cayena (opcional) / 1/2 cebolla / aceite de oliva virgen extra / 300 ml nata para cocinar / 8 langostinos pelados y cocidos / 50 ml de fumet / 30 ml de vino blanco / sal.

NOTA: Si no consigues espaguetis negros usar normales



Elaboración

- Cocer la pasta:** Para los espaguetis: Cocer en una olla de tamaño apropiado con agua con un poco de sal siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez cocidos colar y reservar parte del agua. Para los “conchiglie”: Cocer en un cazo pequeño con agua y una pizca de sal siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez cocidos colar y reservar.
- Preparando los “ojos”:** Cortar las aceitunas en rodajas finas. En cada unidad de “conchiglie” poner un poco de queso crema. ‘Pegar’ en el centro una rodaja de aceituna.
- Preparando los ingredientes para la salsa:** Pelar los langostinos. Limpiar y cortar en trozos grandes las sepias. Pelar y picar finamente el ajo y la guindilla.
- Preparando la salsa:**
 - Sofreír el ajo y la guindilla en una sartén caliente con aceite de oliva virgen extra.
 - Cuando el ajo esté ligeramente dorado retirar y saltear en esa sarten la sepias y los langostinos pelados. Retirar y reservar.
 - Añadir de nuevo el ajo ya dorado y las gulas a la sartén. Dejar que se cocinen durante un par de minutos. Incorporar los langostinos y las sepias. Remover hasta integrar. Agregar un poco de fumet y un poco de vino. Reservar.
 - Pelar y picar la mitad de la cebolla. Pochar en una sartén. Cuando tenga una textura transparente y esté tierna remover un par de minutos y añadir la nata líquida, un cucharón del agua de los espaguetis y la tinta de calamar o sepia. Remover bien. (Si la salsa queda muy líquida agregar un poco de harina de maíz refinada disuelta en fumet y remover hasta espesar ligeramente)
 - Incorporar a la sartén con la salsa la pasta ya cocida y los langostinos, las sepias y las gulas. Remover para que todo se integre y dejar reposar unos minutos en la sartén.
 - Emplatar y colocar por encima los “ojos”. Espolvorear con perejil fresco picado finamente.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

