

“Linguine” con erizos de mar, salsa de perejil, “burro di manteca”* y guindilla

La salsa de perejil
2 manojos de perejil
100 g de hielo
Xantana

Deshojar el perejil y hervir en agua salada unos instantes, enfriar en agua con hielo y escurrir. Batir el perejil con el hielo y tamizar con la Superbag. Espesar con Xantana.

Los linguine
300 g de linguine
2 kg de erizos frescos
30 g de aceite de oliva extra virgen
2 dientes de ajo
1 guindilla
30 g de burro di manteca
mantequilla

Abrir los erizos conservando el agua y la pulpa. Sofreír aceite, ajo y media guindilla entera. Retirar luego el ajo y la guindilla y añadir el agua de los erizos. Cocinar los linguine y a 2/3 de la cocción en agua salada, seguir en la sartén añadiendo los erizos y el burro di manteca.

Servicio

En un plato hondo, esparcir la clorofila de perejil y colorear el plato. Enrollar los linguine. Añadir una nuez de mantequilla, dos rodajitas de guindilla y una cucharadita de erizos crudos.

(* Burro di manteca es un tipo de queso fresco italiano que lleva una nuez de mantequilla por dentro.

