

Será por recetas



Tallarines con albahaca y tomatitos cherry

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Tallarines
- 50 gr. Mantequilla
- Aceite, sal, pimienta
- 50 gr. Queso rallado
- 1 Copa de brandy
- 25 Tomates Cherry
- 10 Hojas de albahaca frescas

Elaboración

En una olla, ponemos agua a calentar con una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, meter los tallarines y cocer unos minutos hasta que se ablanden. Sacar al dente. Escurrir y reservar. En una cacerola ancha, poner la mantequilla a calentar con un chorrito de aceite para que no se queme. Añadir los tomates cherry cortados por la mitad, y pocharlos hasta que se ablanden. Agregar la copa de brandy, flambear y dejar reducir unos minutos hasta que se pierda completamente el alcohol. Rectificar de sal y añadir una pizca de pimienta recién molida. Pasado ese tiempo, echar en la cazuela los tallarines bien escurridos y las hojas de albahaca picadas. Mezclar con suavidad todos los ingredientes.

Servir bien calientes en una fuente, y espolvorear con el queso rallado por encima



Autor receta de Tallarines con albahaca y tomatitos cherry

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012