

# Pasta fresca salteada con pescados y marisco, huevo poché glaseado con holandesa

## PASTA FRESCA

### Ingredientes

1 kg harina de trigo duro

9/10 huevos (6 huevos + 4 yemas)

C/S aceite de oliva (opcional)

20 gr sal

C/S agua, aceite, sal

Colorantes naturales: concentrado de zumo de remolacha, azafrán, clorofila, tinta de calamar, etc.

### Elaboración

0. Mise en place de géneros y útiles.
1. Tamizar la harina.
2. Cascar los huevos uno por uno para comprobar su estado.
3. Realizar un volcán con la harina colocándola en la mesa de trabajo o en un bol.
4. Sazonar la harina e incorporar los huevos.
5. Mezclar despacio la harina y los huevos con las yemas de los dedos hasta que se integren todos los ingredientes.
6. Trabajar con la palma de la mano hasta conseguir una masa dura, lisa y homogénea.
7. Formar una bola con la masa.
7. Tapar con papel film o con un paño húmedo y reposar la masa en cámara frigorífica entre 30-45 minutos
8. Extraer del frigorífico y cortar formando cuñas de masa.
9. Montar la máquina de pasta fresca.
10. Regular los rodillos de la máquina en su posición más abierta.
11. Enharinar la pasta e ir pasándola por los rodillos doblándola sólo en los primeros ejes
12. Reducir poco a poco la abertura de los rodillos a medida que pasa la masa, hasta conseguir el grosor requerido.

# Pasta fresca salteada con marisco y huevo poché glaseado con holandesa

## Ingredientes para 4 personas

8 u huevos muy frescos

300 gr pasta fresca (de colores)

50 gr mantequilla (o aceite de oliva)

2 u chalotas (cebolla + punta de ajo)

100 gr mezcla de pescados y mariscos: mejillones, almejas, gambas, langostinos, recortes de pescados

½ dl nata

½ dl Brandy o Pernod (anís)

½ dl salsa americana (opcional)

C/S salsa holandesa

C/S agua, vinagre o limón, sal

C/S trufa

## Elaboración

0. Mise en place de géneros y útiles.
1. Preparar la Salsa holandesa y conservar al baño maría no superior a 65°C para que no coagulen las yemas, cubrir con papel film “a piel”.
2. Confeccionar la pasta fresca y reposar. Cortar en láminas y dejar secar. Cortar en forma de tallarines, secar, escaldar y refrescar. Reservar escurrida y engrasada con aceite.
3. Escalfar los huevos partiendo de recipiente con agua, sal y vinagre a punto de ebullición, formar un tornado con ayuda de una varilla e introducir el huevo, **MUY FRESCO**, cascado previamente en recipiente aparte.
4. Dejar cocinar hasta que flote (3-4 min), extraer y colocar en un recipiente con agua y hielo. Escurrir sobre papel o paño limpio. Desbarbar si procede.
5. Pelar y cortar el pescado y marisco en paisana fina.
6. Sudar en mantequilla la chalota y adicionar el pescado y marisco.
7. Flambear con brandy y ligar con Salsa Americana, refinar con nata.
8. Montaje: saltear la pasta en una sartén caliente con mantequilla(mejor clarificada).Formar dos nidos de pasta en plato trincherero caliente, colocando en el hueco de los nidos, el relleno de pescado y marisco, y sobre cada uno de ellos un huevo poché. Napar cada huevo con la salsa holandesa, glasear en salamandra u horno muy fuerte (aprox. 220°C).Decorar con trufa rallada o laminada y abrillantar con mantequilla clarificada.
9. Servir caliente decorando con cebollino o perejil picado.

