

Tagliatelle con langosta

El [chef Francesco Mazzei](#) nos trae una receta irresistible de [tagliatelle con langosta](#), que combina el lujo y el intenso sabor del marisco con la delicadeza de la pasta fresca. Este plato, muy apreciado en las ciudades costeras del sur de **Italia**, es una versión espectacular de un clásico que llena de sol y frescura cualquier cocina. Con esta receta, podrás disfrutar del auténtico sabor mediterráneo en casa, de la mano de un maestro de la gastronomía italiana.

Ingredientes

Tagliatelle con langosta

2 langostas escocesas, 600 g cada una
2 dientes de ajo
10 g de tomillo
10 g de chiles rojos
10 g de cebolletas
20 ml de brandy
2 anís estrellado
100 g de tomates cherry, cortados por la mitad
350 g de tagliatelle, seco
80 ml de aceite de oliva virgen extra, más extra para terminar la salsa
10 g de perejil de hoja plana, picado
10 g de albahaca, picada
Micro albahaca
Sal
Pimienta

Salsa de tomate

200 g de tomates San Marzano, pelados y picados groseramente
1 diente de ajo, machacado

20 g de cebolla, picada

Un puñado de albahaca, picada groseramente

Aceite de oliva

Caldo de langosta

400 g de caparazones de langosta

1 cebolla, cortada en dados grandes

1 tallo de apio, cortado en dados grandes

1 zanahoria, cortada en dados grandes

25 ml de brandy

125 ml de vino blanco

1 anís estrellado

1 cucharadita de pasta de tomate

Elaboración

Para la salsa de tomate, añade una capa fina de aceite de oliva a una cacerola mediana y colócala a fuego medio. Una vez caliente, sofríe el ajo hasta que esté dorado, luego agrega la albahaca y la cebolla y remueve durante 2 minutos más. Añade los tomates y cocina durante 5 minutos para que se deshagan. Luego, pásalo por un molino de verduras y deja enfriar.

Precalienta el horno a 200°C (gas 6).

Para el caldo de langosta, coloca los caparazones de langosta, la cebolla, el apio y la zanahoria en una bandeja para hornear y ásalos en el horno durante 10-15 minutos.

Mientras tanto, agrega el brandy a una cacerola grande, reduce hasta que esté casi seco, luego añade el vino y reduce nuevamente hasta casi secar.

Incorpora el anís estrellado y la pasta de tomate, luego añade los caparazones y las verduras asadas. Cubre con agua y deja hervir a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, retirando cualquier espuma que suba a la superficie. Una vez listo, cuela a través de un colador fino y reserva.



Para comenzar la salsa, calienta el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Una vez caliente, sofríe suavemente el ajo, el tomillo y el chile hasta que estén tiernos, luego agrega las cebolletas y remueve. Mientras las langostas aún están vivas pero insensibles, córtalas rápidamente por la mitad a lo largo, retira las pinzas y resérvalas para otro plato o congélalas. Añade las langostas a la sartén caliente y vierte el brandy.

Añade el anís estrellado, los tomates, la salsa de tomate y un buen cucharón del caldo de langosta. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego lento durante unos 5-8 minutos.

Mientras tanto, echa la tagliatelle en agua hirviendo con sal y remueve bien durante los primeros 1-2 minutos para que no se pegue. Cocina hasta que esté al dente, unos 7-8 minutos.

Justo antes de que la pasta esté lista, retira las mitades de langosta y usa unas tijeras de cocina fuertes para recortar las patas y las antenas, dejando las porciones del cuerpo limpias. Escurre la pasta y agrégala a la sartén con la salsa, junto con un chorrito del agua de cocción de la pasta. Termina la pasta con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, perejil y albahaca, y mezcla bien.

Emplatado

Para servir, utiliza unas pinzas o un tenedor trinchante para recoger la pasta y colócala hacia la izquierda del centro de cada plato. Añade la langosta, cualquier salsa restante de la sartén y micro albahaca. Sirve inmediatamente.