



TALLARINES CON CARBONARA DE NARANJA Y LANGOSTINO por Mario Fernández Ruyales

Descripción breve de la receta:

Sofreír cabezas y cáscaras en un cazo, añadir brandy y evaporar alcohol, añadir nata, hervir y dejar infusionar añadiendo ralladura de naranja.

Preparar sofrito de ajo, cebolla y langostino muy picado para unir posteriormente con la nata infusionada y preparar la carbonara.

Cocer los tallarines.

Dorar langostinos con una brocheta para mantener el langostino estirado y flambear con brandy.

Preparar un bacon muy pequeño crujiente para incorporar en el emplatado.

Preparar una reducción con zumo y una brunoise de naranja para el emplatado.

Emplatatar el conjunto y presentar.