

PASTA CON LINGUADO

INGREDIENTES (para 4 persoas)

300 gr de pasta integral
1 presa de ameixas
4 linguados pequenos
3 luras
1 folla de loureiro
1 dente de allo
½ cebola e sal
Tomiño, pementa negra e romeu
Aceite de oliva virxe extra
Queixo de Arzúa relado



PREPARACIÓN:

1. Poñemos a ferver 15 minutos en auga os linguados co loureiro, tomiño e romeu ao gusto. Escorremos e limpamos quitando a pel e as espiñas. Reservamos o caldo.
2. Desfacemos a carne do linguado nun cunco e reservamos.
3. Cortamos finiños o allo e a cebola e os poñemos nunha cazola cun pouco de aceite a refogarse a lume medio. Cando estean tenros, engadimos o caldo de cocer o linguado e botámoslle os macarróns integrais. Comprobamos a súa cocción a partir dos 12 minutos. Reservamos.
4. Collemos a auga sobrante de cocela pasta e lle engadimos as ameixas e as luras para cocelas, en canto estean, engadimos o peixe e pasamos o batedor para que quede unha salsa espesa, podendo engadirlle pementa negra ao gusto.
5. Nun prato fondo ou fonte, imos a colocar os macarróns, botámoslle a salsa e engadimoslle o queixo relado e gratinamos no forno durante 10 minutos a 180°C.

