

Fetuccine con salsa de gambas rojas al brandy

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 40 '
- 4

Modo express

1. Pele y quite las semillas de los tomates. Pique el puerro, la zanahoria y los tomates muy finos; ponga las verduras cortadas en la cubeta.
2. Introduzca las gambas rojas enteras en la cubeta. Vierta también 3 medidas de caldo y el brandy. Añada un poco de sal al gusto y remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 25 minutos a 135°.
4. Cuando el programa finalice, pase el contenido de la cubeta a un recipiente aparte para poder triturarlo todo con una batidora durante 5 minutos. A continuación, cuele el puré con el chino. Pruebe de sal y corrija si es necesario.
5. Ponga la salsa anterior y 2 medidas de caldo en la cubeta limpia, remueva todo y coloque, a continuación, los nidos de pasta.
6. Cierre la tapa y programe el menú Pasta. Al acabar, remueva la pasta con la salsa antes de repartirla en los platos.

EL TOQUE FINAL Decore con un poco de cebollino picado por encima y una gamba entera sin pelar