

Fetuccini de calabacín al ajillo con shitake y gambas

Ingredientes

Calabacín - 1 unidad

Gambas o langostinos - 100 gr.

Seta shitake - 80 gr.

Cebolla morada - 50 gr.

Zanahoria - 50 gr.

Dientes de ajo - 2 unid.

Sal - 1 pizca

Pimienta - 1 pizca

Cebollino - 2 ramas

Elaboración

1. Ponemos agua con sal a hervir, lavamos muy bien el calabacín y lo pelamos con el pelador ancho de tal manera que vamos a ir sacando láminas de todo el calabacín a modo y forma de un fetuccini, lo añadimos al agua hirviendo y lo dejaremos un máximo de 1 minuto.
2. Lo retiramos del fuego, lo escurrimos y lo reservamos.
3. Picamos en brunoise fino el ajo, lo doramos en una sartén y acto seguido, añadimos la cebolla también picada de la misma forma.
4. Pelamos y picamos también en brunoise la zanahoria y la añadimos a la cebolla.
5. Picamos la seta en juliana, la salteamos, seguido añadimos las gambas peladas junto con las setas. Lo añadimos a las verduras.
6. Añadimos el fetuccini a las verduras y lo salteamos todo junto, ponemos a punto de sal y de pimienta.

Montaje

En un plato hondo o cuenco, colocamos en forma de espiral, colocamos las gambas y las setas alrededor y decoramos con cebollino picado.