

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 10/04/2018 12:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/nidos-de-pasta-kataifi-rellenos-de-changurro.html>

Nidos de pasta kataifi rellenos de changurro

INGREDIENTES

Nidos:

Pasta kataifi

Changurro para el relleno:

- 1 buey de mar o un centollo
- 200 grs de merluza
- 100 grs de gambas rojas
- 1 tomate maduro
- 1/2 cebolla
- 1 huevo duro
- Sal y pimienta
- Perejil
- Pan rayado
- 1/2 vasito de vino blanco D.O. Rueda
- Huevos de codorniz cocidos para decorar

PREPARACIÓN

El changurro

Cocer el marisco en abundante agua con sal.

Desmenuzar el centollo o el buey sacando toda la carne existente en su interior y en sus patas y reservar.

Limpiar bien la concha pues servirá para albergar el relleno final.

Cocer la merluza, quitar la piel y espinas, desmenuzar y unir a la carne anterior.

Pelar las gambas, cortar las gambas en trocitos y unir a lo anterior.

Hacer un sofrito empezando con la cebolla finamente picada y cuando este dorada añadir el tomate también muy picadito y sin piel y el perejil.

Antes de apartar añadir el vino blanco y darle un hervor rápido.

Mezclar en un recipiente las carnes del marisco, merluza, gambas, el sofrito y el huevo muy picadito.

Los nidos:

Estiramos la pasta kataifi y formamos nidos

Pintamos con la mantequilla clarificada y cocemos al horno en aro de pastelería siguiendo tiempo y temperatura que indique el fabricante.

Reservamos hasta el momento de servir.

Rellenamos cada nido con el changurro, terminando con una rodaja de huevo de codorniz.