

20 NOVIEMBRE – ELLE

<https://www.elle.com/es/living/elle-gourmet/a34727723/receta-estrella-michelin-tallarines-gambon-grana-padano-cristina-bowerman/>

ELLE MODA BELLEZA STAR STYLE LIVING BLOGS

SUSCRÍBETE NEWSLETTER Q ES

Estos Linguine de gambón alla diávola con fondue Grana Padano de estrella Michelin puedes hacerlos en casa

— *Cristina Bowerman, chef italiana con estrella Michelin, ha creado para el restaurante Óven Mozzarella de Madrid una receta de pasta que va a subirte al cielo. Son los Linguine de gambón alla diávola con fondue de Grana Padano que no solo puedes disfrutar en este restaurante madrileño, también puedes hacerla en casa. Es fácil, muy rica y para todos los bolsillos. Aquí tienes la receta para que te des el capricho.*

ELLE POR [JOSE MANUEL RODRIGUEZ](#) 20/11/2020

Ingredientes (2 personas)

170 gr. de linguine o tallarines (preferiblemente pasta fresca), una docena de langostinos o gambones, 10 tomates cherry, 5 hojas de perejil, 2 dientes de ajo, una ramita de tomillo, ralladura de limón, 100 gramos de queso Grana Padano (la receta de la chef es con Grana Padano curado durante 29 meses que no está a la venta pero puedes sustituirla por Grana Padano o Grana Padano Reserva), 50 ml aprox. de caldo de verduras, agua, sal y aceite de oliva virgen extra.

+ VIDEO PLAYLIST

Una postal desde Viveiro con Laura de Santiago



Para la fundie: mezcla de queso grana padano y caldo de verduras

Y así se hace

En una sartén caliente un poco de AOVE con al ajo machacado, el peperoncino o guindilla picante fresca y se deja emulsionar unos minutos para que el aceite coja todo el sabor. Y reserva.

En otra sartén se sofríe las cabezas de los langostinos hasta que estén doradas. Agrega agua para que se vaya infusionando y se deja unos minutos al fuego para conseguir un caldo muy intenso, con mucho sabor.