

Autor: Danilo Ange

Tiempo de cocción: 37 minutos



Ingredientes

Para 6 personas:

480 g de paccheri (pasta)
1,5 kg de almejas
1 chile picante
1 diente de ajo
500 g de espárragos
1 manojo pequeño de perejil, 1 de albahaca
y 1 de mejorana
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Preparación

Llene el baño maría Sous Vide de **fusionchef** y precaliéntelo a 70 °C. Lave y seque las almejas. Después, enváselas al vacío con un poco de aceite, el chile y el diente de ajo. Cuézalo durante 5 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Después, retire las almejas de la bolsa y colóquelas en un cuenco. Baje la temperatura hasta 65 °C del baño maría Sous Vide.

Separe la carne de las almejas de la concha. Recoja el agua de las conchas y cuélela. Vierta el agua de las almejas junto con los paccheri en una bolsa, enváselo todo al vacío y déjelo reposar durante 40 minutos para que la pasta se impregne de ese agua. Después cuézalo a 65 °C durante 20 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

Saque los paccheri del baño maría Sous Vide y aumente la temperatura a 85 °C. Limpie los espárragos y enváselos al vacío junto con la sal, la pimienta y un poco de aceite. Cuézalo durante 20 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

Mezcle las hierbas con sal, pimienta y aceite. Dore los paccheri en una sartén a fuego medio y reduzca el jugo durante 3 minutos. Añada las almejas y los espárragos.

Emplate los paccheri y decórelos con las hierbas marinadas.