

## Pasta Penne con espárragos verdes y langostinos con mantequilla de naranja

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: muy fácil

### Cantidad

2 P.

### Ingredientes

4 ud. Naranjas naturales  
20 ml FOC aceite picante  
2 ud. Dientes de ajo  
150 g Mantequilla fría  
500 g Espárragos  
12 ud. Langostinos  
200 g Pasta Penne  
Aceite de oliva para freír  
Sal y azúcar  
2 cda Perejil

### Preparación

Pelar los espárragos verdes por la parte inferior si es necesario, retirar los extremos leñosos y cortarlos en trozos de 4 cm de largo.

Poner una olla grande de agua con sal a hervir.

Cortar la mantequilla en cubos pequeños y enfriar.

Rallar la cáscara de una naranja natural y exprimir el zumo (unos 250 ml) de todas las naranjas. Llevar a ebullición el zumo junto con la pulpa exprimida.

Pelar el ajo y picar finamente un diente o aplastarlo con un prensador de ajos.

Añadir el aceite de oliva picante Foc al zumo de naranja junto con el ajo. Reducir el fuego.

Añadir la pasta al agua salada hirviendo.

A mitad del tiempo de cocción (ver paquete de pasta), añadir los trozos de espárragos. Al final de la cocción, escurrir la pasta penne con los espárragos en un colador.

Freír los langostinos junto con el segundo diente de ajo en un poco de aceite de oliva.

Retirar la reducción de zumo del fuego y añadir poco a poco, mientras se va batiendo enérgicamente, los trozos de mantequilla. A continuación, sazonar con sal y azúcar.

En un bol, mezclar bien la pasta, los espárragos, el perejil y la salsa y repartir en dos platos. Disponer los langostinos fritos sobre la pasta.

¡Buen provecho!