



Linguine negros con cigalas

Ingredientes 2-4 personas

12 Cigalas frescas
Aceite de oliva virgen extra
4 Dientes de ajo
80ml de Vino blanco
800g de Tomate triturado
500ml de Agua
400g de Pasta negra
Perejil fresco al gusto

Ingredientes 6-10 personas

30 Cigalas frescas
Aceite de oliva virgen extra
10 Dientes de ajo
200ml de Vino blanco
2000g de Tomate triturado
1250ml de Agua
1000g de Pasta negra
Perejil fresco al gusto

Ingredientes 12-16 personas

48 Cigalas frescas
Aceite de oliva virgen extra
16 Dientes de ajo
320ml de Vino blanco
3200g de Tomate triturado
2000ml de Agua
1600g de Pasta negra
Perejil fresco al gusto

Preparación

Pelamos cuatro cigalas y reservamos los cuerpos por un lado y las cabezas y cáscaras por otro. En una cazuela, ponemos aceite de oliva virgen extra, un ajo machacado con piel y las cabezas y cáscaras, y lo doramos aplastando las cabezas para extraer su jugo. Añadimos el vino, esperamos a que se evapore el alcohol, y agregamos dos cucharadas de tomate triturado, mezclamos y cubrimos con el agua. Dejamos que cueza a fuego medio sin tapar durante 15 minutos. Si aparece espuma la retiramos. Colamos y reservamos. En una sartén con aceite de oliva virgen extra, doramos a fuego medio-fuerte las 6 cigalas. Las que están sin cáscara las retiramos primero (basta con unos segundos, pues terminarán de hacerse cuando las mezclamos con la pasta caliente) y el resto las cocinamos 2-3 minutos hasta que estén doradas. Retiramos y reservamos. En la misma sartén, ponemos más aceite de oliva virgen extra y doramos el otro diente de ajo picado. Cuando tenga color, añadimos el resto del tomate triturado y el caldo. Cocinamos la salsa durante 15 minutos hasta que haya reducido. Cocemos la pasta en agua con sal el tiempo que indique el fabricante. Reservamos un poco de agua de cocción y escurrimos. Pasamos la pasta cocida a la sartén donde tenemos la salsa, añadimos las cigalas, mezclamos bien y servimos con perejil.

Notas

Utilizad cigalas frescas, aunque sea poca cantidad, tendrán mucho sabor. Podéis hacer una versión similar con langosta, bogavante o carabineros. La salsa se puede preparar con antelación, pero os recomiendo que cocinéis las cigalas y la pasta en el momento en el que las vayáis a consumir.