TALLARINES CON PERFUME DE ALBAHACA

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 250 g de harina de arroz
- 250 g de almidón de maíz
- 1 unidad de huevo
- 20 g de aceite de oliva
- 10 hojas de albahaca
- sal

LA PREPARACIÓN

- Combina la harina de soja con el almidón de maíz. Con la mezcla forma una corona sobre la mesa.
- Coloca en el centro el huevo, el aceite, las hojas de albahaca licuadas y la sal.
- Con los dedos integra los ingredientes centrales y une poco a poco co n la harina alrededor, añadiendo la cantidad de agua necesaria para unir la masa.
- Tapa la masa con un lienzo y déjala reposar durante 20 minutos.
- Espolvorea con almidón de maíz y estírala con palote hasta que resulte fina. Corta los tallarines con un cuchillo muy filoso.
- Hierve en abundante agua; tómalos con cuidado para echarlos a la olla ya que se quiebran con facilidad.
- Cuando estén al dente, escúrrelos y

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 71.5 g	Grasas 5 g
Kcal 353	Proteinas 3.8 g

salséalos a gusto.