



SPAGHETTI CON MARISCOS Y LANGOSTINOS



INGREDIENTES

- › 240 G DE PASTA
- › 30 G DE PULPO
- › 30 G DE CAMARONES
- › 30 G DE CALAMARES
- › 80 ML DE CALDO DE PESCADO
- › 3 TOMATES PELADOS
- › 1 DIENTE DE AJO
- › ALBAHACA
- › 1 CEBOLLA
- › ACEITE DE OLIVA
- › SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

- 1 COCINAR LA PASTA POR 12 MINUTOS CON SAL FINA.
- 2 SALTEAR LOS MARISCOS EN UN SARTÉN CON AJO Y ACEITE DE OLIVA HASTA QUE DOREN.
- 3 PARA EL RAGÚ DE TOMATE HERVIR EN UNA OLLA LOS TOMATES PELADOS CON AJO, CEBOLLA Y ALBAHACA. COCINAR POR 15 MINUTOS.
- 4 MEZCLAR LA PASTA CON LOS MARISCOS, AGREGAR EL CALDO DE PESCADO, EL RAGÚ DE TOMATE Y DECORAR CON UN LANGOSTINO PREVIAMENTE COCIDO.

¡BUEN PROVECHO!