

SPAGUETTI NERO CON FRUTTI DI MARE



INGREDIENTES 2 PAX

Para la salsa

Mejillones	400 gr
Almejas	300 gr
Gambas	200 gr
Calamares	180 gr
Tomate natural	3 ud
V blanco	100 gr
Ajo	2 dientes
Guindilla	1 ud
Aove	100 gr
Perejil	C/S
Limón	C/S
Vino blanco	150 ml
Spaguetti nero di seppia	400 gr

Preparación

Para la pasta

Cocinar el tiempo indicado por el fabricante o en el caso de no utilizarse al momento cocer 2 min menos y enfriar en un baño frío.

Para la salsa

Limpiamos el pescado y el marisco. Escaldamos y pelamos los tomates, cortamos en mirepoix. Picamos el ajo y el perejil.

En un rondón abrimos los moluscos, con un diente de ajo y una hoja de laurel, ayudándonos de 1 vaso de vino blanco. Retiramos y reservamos el agua de cocción.

En una sartén sofreímos el tomate con el ajo picado cuando comience a dorarse añadimos los dados de tomate y cocinamos, ponemos apunto de azúcar y sal. Añadimos los calamares y sofreímos, juntamos con los moluscos y el jugo de la cocción.

Cuando tengamos la pasta cocinada mezclamos en la sartén a fuego fuerte hasta que se evapore el agua de la sartén y obtengamos una salsa ligada por la reducción de la misma. Terminamos añadiendo la gamba previamente marcada en la plancha o sartén.

Para el servicio

perejil picado, gambas marcadas, pasta cocinada, salsa preparada.