



SPAGUETTI
knutti di mare

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de spaguetti
1 malla de berberechos
1 malla de mejillones
250 gr de gamba arrocera
250 gr de chipirones
200 gr de tomate frito casero
1/2 cucharadita de pimentón picante o
agridulce

Preparación:

Con unas horas de antelación ponemos los berberechos en abundante agua fría con sal para que expulsen el resto de arenilla que puedan tener, cambiamos cada media hora el agua con sal para asegurarnos que están bien limpios.

Lavamos los mejillones y desechamos aquellos que estén abiertos.

Colocamos en una cazuela los mejillones, tapamos y cocemos al vapor. Dejamos que se enfrién y retiramos las conchas, nos quedaremos sólo con la carne del mejillón.

Realizamos la misma operación con los berberechos, en una sartén colocamos sólo los que estén cerrados, tapamos y cocemos al vapor. Cuando no quemen, retiramos las conchas y nos quedamos con la carne.

Lavamos y limpiamos los chipirones, los troceamos en anillas.

Pelamos las gambitas.

En una cazuela amplia salteamos los chipirones, cuando estén hechos, añadimos las gambitas, la carne de los mejillones y los berberechos, damos un punto de sal.

Agregamos la media cucharadita de pimentón y rehogamos durante unos segundos, rápidamente incorporamos el tomate frito. Tapamos y cocinamos a fuego medio durante 10 minutos.

Cocemos la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante, la dejaremos al punto.

Cuando esté cocida la pasta, la añadimos a la cazuela con la salsa. No hace falta escurrir bien, al contrario, le incorporaremos algo del agua de cocción, así dará más cuerpo a la salsa.

Mezclamos y...a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas