

Será por recetas



Spaghetti frutti di mare

Mariscos, Pastas

 6 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. de Espaguetis
- 500 gr. de Frutos de mar (mejillones, almejas y berberechos)
- 300 gr. de Gambas peladas
- 3 Calamares
- Perejil y cilantro
- 3 Tomates pelados, 2 guindillas verdes
- Mantequilla, 1 Vaso de vino blanco seco
- 1 Vaso de fondo de marisco hecho con las cabezas de las gambas
- 1 Cebolla o chalota y cebolleta
- 1 Nuez de mantequilla
- Aceite, Sal, y 3 dientes de ajo

Elaboración

Primero picar la cebolla y la cebolleta y pochar en una sartén honda con un poco de aceite. A continuación, rehogar los calamares limpios cortados en dados pequeños. En la misma sartén, añadir los frutos de mar y el ajo picado, y poniendo una tapadera, dar unos movimientos de vaivén a fuego lento, para conseguir que se abran y dejen sus jugos en el sofrito.

Sacar los frutos de mar y reservar.

Añadir las gambas peladas y dar unas vueltas para que tomen color. Inmediatamente después, agregar los tomates pelados cortados a dados pequeños y las guindillas verdes. Rehogar todo el conjunto durante unos minutos hasta que se mezclen sus sabores. Una vez conseguido el sofrito base, añadir la nuez de mantequilla, y una vez fundida, agregar el vaso de vino blanco y el vaso de fondo de marisco.

Dejar reducir durante unos minutos para que se concentren los sabores. Rectificar de sal.

Añadir entonces los frutos de mar que tenemos reservados quitándoles una de las valvas y espolvoreando por encima dos cucharadas de perejil y cilantro picados.

En una olla, ponemos a calentar 3 litros de agua con un poco de sal. Cuando arranque a hervir, añadimos los spaghetti, dejándolos cocer durante unos minutos hasta que queden al dente. Escurrimos bien y agregamos a la sartén con los frutos de mar.

Mezclamos con una cuchara de madera y servimos en una fuente. Aderezamos con una pizca de pimienta blanca recién molida.



Autor receta de Spaghetti frutti di mare

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012