

FETUCCINE A LA MARINERA

INGREDIENTES:

- 500 gr de fetuccine
- 250 gr. de camarones limpios
- 250 gr. de calamares limpios y cortados en aros
- 100 gr. de mejillones sin concha
- 1 cebolla grande picada en cubos pequeños
- 3 dientes de ajo picados
- 500 gr. de puré de tomate
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. En una sartén grande con un poco de aceite de oliva sofreír a fuego alto la cebolla picada, durante 2 minutos, bajar el fuego a medio y añadir el ajo.
2. Incorporar el puré de tomate y cocinar por 20 minutos.
3. Agregar los camarones, calamares, mejillones y cocinar durante 15 minutos más. Sazonar y retirar del fuego.
4. Cocinar los fetuccine hasta que estén al dente.

Montaje: Mezclar los fetuccine con la salsa de mariscos, y servir bien caliente.

Tiempo: 1 hora

Utensilios: Sartén grande, olla mediana, colador

Dificultad: Media

Sugerencias: Si lo desea al servir puede decorar con un poco de albahaca fresca cortada en tiras y rociar con aceite de oliva.