



<https://www.mepillasquisando.com>



1271 - CINTAS CON MARISCOS



INGREDIENTES:

400 gr. de Cintas.
300 gr. de Mejillones.
500 gr. de Almejas.
200 gr. de Gamba blanca.
3 Dientes de Ajo.
2 Guindillas (opcional).
1 Vasito de Vino blanco.
1 Chalota
Sal, Aceite de oliva, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Cocemos la pasta al dente siguiendo las indicaciones del paquete. Mientras, abrimos por separado las almejas y los mejillones, con un poco de agua y vino blanco. Filtramos el agua de cocción y reservamos. Quitamos las conchas de los mariscos y reservamos. Hacemos un sofrito con la chalota y los ajos (si nos gusta el picante ahora añadimos las guindillas). Pelamos los langostinos y los cocinamos ligeramente en una sartén con aceite de oliva y un ajo entero, reservamos. Escurrimos la pasta y agregamos un poco del aceite del sofrito, mezclamos bien y añadimos el sofrito y el marisco. Salteamos un par de minutos. Decoramos con perejil picado.

FACEBOOK: Cocina Española Casera