

Espaguetis con frutos del mar

fácil

Ingredientes

(Para 2 personas)

- 100 g de espaguetis
- 1 diente de ajo
- 250 g clóchinas
- 250 g almejas
- 250 g navajas
- 1 gambón
- 1 calamar en anillas
- 10 tomates cherry
- Perejil picado al gusto
- Picatostes fritos para emplatar

Preparación

Elaboración

- Hervir la pasta siguiendo las instrucciones del paquete.
- Sofreír los tomates junto con el ajo y el perejil picado.
- Una vez esté sofrito, añadir el calamar hecho en anillas, las almejas, las navajas y el gambón.
- Dejar que el pescado suelte su jugo con la sartén tapada durante 5 minutos.
- Añadir las clóchinas y una vez estén abiertas en la sartén, incluir la pasta ya hervida y escurrida.

-Remover 2 minutos y listo...

Emplatado

-Colocar las clóquinas formando un círculo en el plato.

-En el interior de este, verter la pasta junto con el pescado dejando en la parte superior las navajas.

-Espolvorear con los picatostes.