

# Espaguetis con frutos del mar

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / 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 clóquinas 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.