

Receta de Espaguetis con Mejillones

29 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pasta, os recomiendo que la preparéis porque resulta muy rica y los mejillones le dan un rico sabor a estos espaguetis que espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Espaguetis (unos 200grs)
- Mejillones al natural (una lata)
- Berberechos (una lata)
- Tomates (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Cocer los espaguetis en agua con sal, dejarlos al dente, escurrir y reservar
2. En una sartén grande con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos laminados y el pimiento en trozos
3. Lavar y picar el tomate y añadirlo a la sartén, dejar que se poche lentamente
4. Añadir los mejillones y los berberechos escurridos y saltear a fuego fuerte unos dos minutos
5. Echar un poquito mas de aceite y añadir la pasta ya cocida, echar un poco de sal y pimienta y remover bien para que la pasta se impregne bien de todos los sabores
6. Espolvorear perejil picado al gusto
7. Servir caliente y....buen provecho!!!