



Pasta con mariscos

Pasta con mariscos unknown

Ingredientes

- 250g de mix de mariscos
- 2/3 paquete salsa de tomate doria finas hierbas
- 300g spaghetti Doria
- 2 ajos
- 2 tazas de caldo de verduras o pescado
- 1 taza de vino blanco
- 1/2 cebolla cabezona finamente picada
- 1 cdita paprika ahumada

Preparación

1. En una sartén grande, donde quepa la pasta entera, saltear el ajo y la cebolla con la paprika, hasta que la cebolla esté traslucida.
2. Agregar la salsa de tomate, el caldo, el vino y llevar a hervor.
3. Bajar la temperatura y agregar la pasta revolviendo constantemente para que se humedezca de manera pareja y no se pegue.
4. Cocinar por 7 minutos.
5. Agregar el mix de mariscos cocinar por 3 minutos más, sal pimentar al gusto y servir con cascotes de limón.