

# Caracolas Mariscadas



## Ingredientes

### Caracolas

**Cebolla:** 1 Unidad

**Anís:** 30 Mililitros

**Berberechos:** 300 grs

**Caracolas gigantes de pasta:** 300 grs

**Gambas:** 100 grs

**Mejillones:** 300 grs

**Perejil fresco:** c/n

**Pimiento:** 1 Unidad

**Almejas:** 300 grs

**Aros de calamar:** 150 grs

**Caldo de mariscos:** 1 Litro

**Eneldo:** c/n

**Ajo:** 1 Diente

**Pasta de ají panka:** 1 cda

**Pimentón dulce:** 1 cda

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Hervimos la pasta en agua hirviendo con sal la mitad del tiempo que indique el fabricante.
- Abrimos los mejillones, las almejas y los berberechos en una olla con un poco de agua y tapamos
- Cuando estén, los retiramos de sus conchas y reservamos.
- Doramos el *ajo*, la *cebolla* y el *pimiento* rojo en una olla con aceite de oliva
- Agregamos los aros de *calamar* y sellamos
- Agregamos una cucharada de *pimentón* y otra de *ají panka*
- Añadimos el anís para desglasar y cuando el alcohol evapore, echamos el caldo.
- Llevamos a ebullición y cocinamos unos minutos
- Agregamos la pasta y cocinamos hasta que quede al dente y terminamos poniendo las *gambas* fuera del fuego.
- Servimos con *perejil* y *eneldo* fresco.