

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.