Lista de ingredientes para la receta Fetuccinis con salsa de mariscos

Caldo de pescado

- Clavos De Olor 2 Unidades
- Mero 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Agua 1 1/2 L
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Hinojo 1 Unidad
- Vino Blanco 2 Tazas
- Laurel 1 Hoja
- Anís estrellado 1 Unidad
- Apio 1 Rama
- Zanahoria 1 Unidad
- Tomillo 1 Rama

Fetuccinis

- Sal A gusto
- Agua Cantidad necesaria
- Harina 200 grs.
- Huevos 2 Unidades
- Aceite 1 cda.
- Sémola Cantidad necesaria

Salsa de mariscos

- Berberechos 100 g
- Pulpo cocido 100 g
- Cebolla 1 Unidad
- Perejil picado 3/4 Taza
- Paprika 1 cditas.
- Calamar 100 g
- Vieiras 100 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1/4 Taza
- Fecula De Maiz 1 cda.
- Ajo picado 2 cdas.
- Zanahoria 1 Unidad
- Camarones 100 g
- Ají molido 1 cdita.

Tentáculos de calamar fritos

- Aceite para freir Cantidad necesaria

- Huevo 1 Unidad
- Tentáculos de calamar 100 g
- Perejil picado 1 cda.
- Pan Rallado 1 Taza
- Tomillo picado 1 cda.