

Orecchiette Salteadas con Moluscos y Huevas de Erizo



Ingredientes

Mejillones: 15 Unidades

Huevas de erizo: 8 Unidades

Pan Rallado: c/n

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Chile: 1 Unidad

Almejas: 15 Unidades

Pasta orecchiette: 200 grs

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* la pasta en abundante agua salada.
- Mientras abrir los moluscos con un poco de aceite de oliva virgen extra y el *chile* fresco.
- Cuando la pasta esté casi al dente terminarla en el agua que han soltado los moluscos con las huevas de erizos, el pan rallado y el *perejil*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/orecchiette-salteadas-con-moluscos-y-huevas-de-erizo>