

Pasta a la Española

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azafrán: 1 Cápsula

Caldo: c/n

Cebolla: 1 unidad

Morrón Rojo: 1 unidad

Perejil picado: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Arvejas: 100 grs

Camarones Crudos: 150 grs

Langostinos crudos: 200 grs

Pasta tipo orzo: 300 grs

Salchicha parrillera: 250 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén amplia tipo paella con aceite de oliva *saltear cebolla y morrón* picados por 5 minutos.
- Agregar salchicha parrillera en trozos de 1 cm y cocinar hasta *dorar*.
- Añadir la pasta y mezclar.
- Incorporar *azafrán*, sal y cubrir con caldo.
- Cocinar por 5 minutos, incorporar *camarones, langostinos* y arvejas.
- Cocinar hasta consumir el caldo y la pasta esté a punto.
- Terminar con *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-a-la-espanola>