Pasta a la siciliana

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceitunas negras pequeñas con hueso: 2 cdas.
Orégano fresco:
Sal:
Aceite De Oliva:
Alcaparras: 1 cda
Pescado cortado en lomos: 150 g
Pasta corta: 100 g
Tomatitos cherry: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos una olla grande al fuego con agua y hervimos la pasta hasta que est&eacute

- Al dente.
- Luego, cortamos el pescado en cubitos y picamos el *orégano*, guardando unas hojas
- Reservamos.
- En otra sartén con aceite de oliva, salteamos unos segundos el pescado hasta que esté levemente dorado.
- Luego, añadimos a la sartén las *alcaparras*, las aceitunas, los tomatitos y el *orégano* y cocinamos durante 5 minutos más con una pizca de sal.
- Una vez que la pasta esté, escurrimos el agua de la cocción reservando un poco.
- Añadimos la pasta al dente a la sartén con un poco de agua de su cocción y terminamos de cocinar.
- Emplatamos espolvoreando unas hojas de *orégano*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-a-la-siciliana