Spaghetti con calamaretes, langostinos y vieiras aromatizadas con albahaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
SPAGHETTI: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Mariscos

Cebolla: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Vieiras: 6 Unidades
Calamarete: 4 Unidades
Langostinos: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Pesto

Albahaca: 30 Hojas
Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Cuele y reserve.

Pesto

- En un mortero machaque las hojas de **albahaca** con el *ajo*.
- Cubra con el aceite de oliva
- Condimente con la pimienta.
- Reserve.

Mariscos

- Pele los **langostinos**, elimine las patas, la cola, la cabeza y la vena del *lomo*.
- Limpie, pele los calameretes y corte en tres partes.
- Abra las vieiras y separe los *callos*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla*.
- Agregue los *langostinos* y los calamaretes.
- Condimente con sal y continúe la cocción.
- Incorpore los *callos*, rectifique la sazón y termine la cocción durante 3 minutos más.
- Agregue la pasta, el aceite de oliva y pase todo al mortero.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-calamaretes-langostinos-y-vieiras-aromatizadas-con-albahaca