

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PASTAS**

### **PASTA PESCATORE**

#### *INGREDIENTES:*

##### ***Pasta:***

1 Libra de pasta lingüini

##### ***Salsa y Marisco:***

- 3 Cucharadas de aceite
- 2 Dientes de ajo machacados
- 8 Mejillones
- 8 Camarones grandes
- 8 Almejas
- 8 Vieiras o Moluscos Bivalvo
- 10 Onzas de pescado (varios)
- ½ Libras de calamares
- Salmón, tuna, pez espada

##### ***Salsa roja de tomate:***

- 2 Cucharadas aceite de oliva
- 1 Cucharada de ajo
- 5 Hojas de albahaca
- 12 Onzas de salsa de tomate
- 1 Onzas de jugo de ostras
- 1 cucharada de perejil picado

#### *PROCEDIMIENTO:*

Cuando el agua hierva, añade los lingüini.

Cocina a fuego alto por 7 minutos o hasta que el linguini esté suave, pero firme.

*PARA LA SALSA:*

Utilizando una sartén, vierte 3 cucharadas de aceite.

A fuego moderado, cocina el ajo hasta que cambie a un color dorado.

Añade los mariscos comenzando por el calamar, los mejillones, las almejas, los camarones y las vieiras.

Luego prosiga con el pescado.

Condimenta bien y añade la salsa.

Tapa el recipiente y deja hervir a fuego lento durante 8 minutos.

Coloca los mariscos sobre la pasta.