

Receta de Tallarines a la Marinera

16 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una riquísima receta de **Tallarines a la Marinera**, resulta muy adecuada para l@s que queráis comer de viernes, ya que no llevan carne y podéis aprovechar para que los peques de la casa tomen pescado, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Tallarines (400grs o más según comensales)
- Sepia troceada (100grs)
- Cazón o emperador (sobre 100grs)
- Almejas (60grs)
- Guisantes (50grs)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos dientes)
- Tomate triturado (400grs)
- Pimentón rojo (una cucharada)
- Laurel (una o dos hojas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Poner a cocer la pasta en agua hirviendo con una hoja de laurel, un chorrillo de aceite y un puñadito de sal
2. Dejar ocho o diez minutos hasta que esté cocida a vuestro gusto, escurrir y reservar
3. En una sartén poner un poco de aceite y cuando esté caliente echar la cebolla y los ajos bien picaditos, remover y cuando este pochadito, añadir la sepia, el cazón o emperador, las almejas y los mejillones, mezclar y dejar que se hagan unos minutos removiendo de vez en cuando
4. Echar los guisantes y refreír unos minutos, echar el pimentón y refreír unos segundos
5. Añadir el tomate triturado y un poco de sal y una cucharadita de azúcar para quitarle la acidez, dejar unos minutos al fuego removiendo de vez en cuando
6. Añadir los tallarines a la sartén y remover con cuidado para que se mezclen los sabores
7. Volcar en una fuente y espolvorear con perejil picado
8. Servir caliente y....buen provecho!!!