

Moños con frutos de mar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/monos-con-frutos-de-mar>

Preparación

Rehogar el ajo picado en el aceite de oliva bien caliente hasta que cambie de color. Agregar los tomates cortados en trozos grandes, el caldo y sazonar. Cocinar a fuego moderado por 20 minutos. Retirar y reservar. Hervir el agua y añadir el cubito de caldo. Echar los moños y revolver. Cocinar el tiempo indicado en el envase. Escurrir y reservar al calor. Colocar nuevamente la sartén con la salsa de tomates a fuego moderado. Agregar los bastones de surimi cortados en daditos, los camarones y una pizca de sal. Cocinar hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Incorporar la albahaca y retirar del fuego. Cuando las pastas estén cocidas, colar y mezclar con la salsa. Agregar el queso rallado a gusto y servir. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 500 gramo/s Pastas secas (moñitos)
- 8 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 diente/s Ajo bien picados
- 750 gramo/s Tomate perita pelados
- 1/2 taza/s Caldo de verduras
- 3 litro/s Agua
- 1 poco Sal
- 1 cubo/s Caldo de verduras
- 125 gramo/s Palillos de cangrejo - Kanikama
- 125 gramo/s Camarones limpios
- 1 puñado/s Albahaca
- 1 poco Queso rallado

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

