MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Pasta sangrienta

1 ración

Ingredientes

- Spaghettis de sepia
- Salsa de tomate
- Queso feta
- Gambas
- Sal
- Pimienta
- Orégano

Elaboración

1. Cocer los spaghettis de sepia en una cazuela con agua el tiempo que indica el paquete y reservar
2. En otra cazuela, echar la salsa de tomate con pimienta y orégano y dejar a fuego bajo hasta que reduzca el agua sobrante del tomate
3. En una sartén con aove, dorar las gambas y reservar
4. Al emplatar, añadir los spaghettis en el plato, por encima la salsa de tomate, los dados de queso feta y las gambas (a modo de araña)

RECOMENDACIONES

Cuando la haga fuera de época de Halloween le añadiré un poco de sepia o gulas para darle un toque más.

Hecho con CookNest