

ESPAGUETIS A LA MARINERA

Cociner@: Carlos Lázaro (Valencia)

TIEMPO: 25 minutos

OBSERVACIONES: Para 4 personas

Ingredientes:

- 500 gramos espaguetis
- 500 gramos almejas
- 500 gramos mejillones
- 2 cucharadas perejil picado
- 1 cucharada de menta
- 3 cucharadas crema de leche
- 1/2 cebolla
- aceite
- sal

Preparación:

En abundante agua, se cuecen los mejillones y las almejas, después de lavarlos bien, hasta que se abran. Se sacan de la cacerola y se dejan enfriar para quitarles las valvas. En ese mismo agua se cuele y en ella se cuecen los espaguetis añadiéndoles la sal que necesiten. Mientras en una sartén, se fríe la cebolla bien picadita o rallada. Antes de que se dore se incorporan los mejillones y las almejas sin las valvas. Se le dan varias vueltas y se echa la crema de leche y las hierbas y una pizca de sal. Se deja hacer a fuego lento 5 minutos. Una vez los espaguetis cocidos y bien escurridos, se vierten en una fuente honda echando la salsa por encima y removiéndolos un poco. Se sirve caliente.