

# Caracolas con salsa de atún



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 400 g de pasta de caracolas
- 20 g de aceite de oliva
- 30 g de cebolla picada
- 20 g de perejil picado
- 400 g de atún en aceite
- 2 dientes de ajo
- 20 g de anchoas
- 400 g de tomate fresco maduro
- Pimienta Sal

**Preparación:**

## Paso 1

En primer lugar, doramos en una sartén con aceite el ajo con la cebolla ya picados. Añadimos las anchoas con ayuda de una cuchara de madera y las rompemos en el fondo de la sartén. Dejamos cocer unos instantes, añadimos el atún escurrido y, a los dos minutos, añadimos el tomate cortado en daditos. Rectificamos de sal y pimienta.

## Paso 2

Cocemos la pasta en agua hirviendo con sal durante el tiempo que indique el fabricante, la escurrimos y la unimos a la mezcla de atún. Emplatamos y espolvoreamos con perejil.