Caracolas con salsa de atún

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu

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.