

PASTA CON MARISCO Y QUESO NAZARETH



Instructions:

Cueza la pasta al dente.

Saltee la cebolla y el pimiento chili picados en la mantequilla, espolvoree la harina y mezcle bien.

Agregue el caldo, la nata y 200 g de queso y remueva bien a fuego medio.

Añada sal, pimienta y zumo de limón. A continuación añade los langostinos crudos pelados, los mejillones, las gambas, el perejil y la pasta al caldo. Vierta la mezcla en una fuente de horno y espolvoree el resto del queso por encima. Métalo en el horno 20 minutos, precalentado a 200 °C.

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

2
