



Remy Garibay

chef ejecutivo



PASTA AL VINO con Mariscos

INGREDIENTES

400 gr pasta corta
1 pieza de brócoli
10 piezas de almejas
2 piezas de jaiba
3 piezas de almeja chocolate
½ pieza de pulpo
1 pizca de ajo molido
90 gr de queso parmesano
½ barra de mantequilla
2 tazas de caldo de mariscos
5 cucharadas de vino blanco
100 gr de queso mozzarella
Sal y pimienta al gusto
Un poquito de perejil y 1 limón
o naranja agria

PROCEDIMIENTO

Se ponen todos los ingredientes en crudo junto con los líquidos en la pieza Kitchen Fair de tu preferencia.

Se tapa y se cocina por 15 minutos a fuego lento.

Piezas Kitchen Fair recomendadas a utilizar en esta receta: Olla con mango de 3Qt/2.84L, Le Bistro 4Qt/3.78L, Olla de 5Qt/4.73L.

Se sugiere degustar con una copa de vino tinto o blanco y en familia.



Cocina. Comparte. Vive.

Para más recetas por favor visita
<http://www.kitchenfair.com.mx>