

Espaguetis integrales con mejillones



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 320 g
- Aceite OVE c/n.
- Ajo 2 dientes
- Albahaca c/n.
- Espaguetis 320 g
- Guindilla fresca c/n.
- Mejillones 500 g

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Abrir los mejillones en la sartén con aceite, un diente de ajo y guindilla fresca.
2. Una vez abiertos, sacarlos de la concha y filtrar el agua derramada.
3. Picar una parte de los mejillones con el cuchillo, dejando algunos enteros para el emplatado final.
4. Mientras tanto, echar los espaguetis en agua salada y poner en el fuego los mejillones picados con aceite, ajo, albahaca, el agua de los mejillones y el **Tomate Finamente Troceado Pomi**.
5. Escurrir la pasta al llegar a 2/3 de la cocción y terminar en la sartén haciendo espesar la salsa.
6. Emplatado añadiendo los mejillones enteros y la albahaca fresca.