

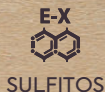


# TAGLIATELLE

## A LA MARINERA

Nos subimos a bordo de las flotas pesqueras italianas para viajar en el tiempo y ver cómo los cocineros napolitanos del siglo XVI crearon esta deliciosa salsa en la cocina de un barco.

### INTOLERANCIAS



## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• TAGLIATELLE	30''	1'
• SEPIA, LANGOSTINOS Y MEJILLONES	30''	1'
• SALSA DE TOMATE	30''	1'
• PARMESANO Y CEBOLLINO		

## EMPLATADO

Elige un plato llano y coloca sobre él los TAGLIATELLE creando una base, por encima vierte la SALSA DE TOMATE y coloca la SEPIA, LANGOSTINOS Y MEJILLONES de forma aleatoria por todo el plato. Termina espolvoreando el PARMESANO Y CEBOLLINO.