

## **ESPAGUETTIS CON SEPIA Y RAPE**

- 100gr de espaguetis
- 200gr de rape
- 200gr de sepia limpia
- 3 tomates
- 8 gambas
- 500ml de agua
- 1 pastilla de avecrem de pescado
- ajo, orégano, sal y aceite

Lavar, escaldar\*, y pelar los tomates.

Cocer 30 minutos la sepia.

Mientras, romper los espaguetis en 6 trozos como si fueran fideos.

Trocear el rape, los tomates, las gambas y la sepia.

En una sartén grande, sofreír el tomate con una pizca de sal y el ajo durante 5 minutos.

Añadir las gambas, el rape y la sepia. Mantener a fuego medio, hasta que todo esté tierno, unos 8min.

Disolver la pastilla de avecrem en agua caliente y, agregarla al sofrito, cuando empiece a hervir, echar la pasta y cocer 10min.

Espolvorear el orégano, dejar reposar 5 minutos, y servir en platos hondos.

\*Para escaldar los tomates: hacerles un corte en cruz por abajo e introducirlos en agua hirviendo 1min (si están de la nevera pueden necesitar hasta 2min). Sacarlos con una espumadera y pasarlos a un bol con agua fría.