



LA
TRANSFORMACIÓN
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A **TU MESA**

INGREDIENTES (6 porciones)

- Champiñones rebanados (375 g)
- 1/4 de taza de caldo de calamar
- 1/2 kg de filete de calamar limpio (cocido y cortado en cuadrillos)
- Queso parmesano rallado (60 g)
- 1 chile guajillo desvenado y cortado en aros (8 g)
- 2 tazas de puré de tomate (400 g)
- 3 cucharadas de perejil picado (15 g)
- Espaguete cocido con sal y escurrido (360 g)
- 2 cucharadas de hierbas finas –tomillo, orégano, salvia, mejorana, romero y albahaca– (15 g)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 dientes de ajo finamente picados (6 g)
- 3 cucharadas de aceite de oliva (30 ml)

PREPARACIÓN

- 1 En el aceite caliente saltee el ajo y el chile guajillo. Añada el calamar y sofríalo.
- 2 Después agregue los champiñones, baje el fuego y déjelos hasta que suelten su jugo.
- 3 Añada el puré de tomate y las hierbas de olor.
- 4 Cuando la salsa se oscurezca un poco, vierta el caldo de calamar y el perejil picado. Sazone con sal y pimienta al gusto. Deje calentar a fuego bajo hasta que la salsa espese ligeramente.
- 5 Sirva el espaguete y encima la salsa (que debe estar bien caliente). Por último, espolvoree el queso rallado.

