

PASTA CON PULPO Y ATÚN

Ingredientes para 4 personas

- 300 gramos de pasta al huevo (a elección personal, aunque yo recomiendo pastas NO alargadas, tipo spaquetti o tallarín)
- 200 gramos de pulpo cocido o, como yo he hecho, patas de rejo cocido
- Una lata pequeña de atún en aceite o al natural
- Dos dientes de ajo
- Media cebolla o cebolleta
- 100 gramos de salsa de tomate casero o tomate frito de brick
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Queso mozzarella rallado

Elaboración

En primer lugar cocemos la pasta según las instrucciones de uso del fabricante. Yo la dejo un poco "al dente", ya que luego tiene que cocer un poco con la salsa. Enfriamos la pasta, y le echamos un poco de aceite, mezclando para que no se apelmace.

En una cazuela o sartén ancha con una cucharada de aceite de oliva, doramos dos dientes de ajo, cortados en láminas. Incorporamos la cebolla cortada en trozos pequeños, o en tiras. Dejamos que se haga un poco la cebolla (hasta que esté transparente). Añadimos las patas del pulpo o rejo en tacos, y mezclamos bien todos los ingredientes. Escurrimos el aceite de la lata de atún y lo incorporamos a la mezcla. En este momento echamos en la sartén el tomate frito. Mezclamos y sazonamos al gusto. Añadimos la pasta que habíamos reservado, mezclamos bien con la salsa y dejamos cocer por espacio de dos minutos a fuego no muy fuerte.

Terminamos en el plato con un toque de queso mozzarella rallado y un poco de orégano.

Consejo: Podemos sustituir la pasta al huevo por una pasta negra, de tinta de calamar. En este caso, cambiaremos la salsa de tomate por nata culinaria o leche evaporada.