


# Caracolas con salsa de pescado

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 24 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El mero es uno de los pescados con más cantidad de potasio, lo que reduce el riesgo de padecer hipertensión arterial.

## Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Pele y pique el ajo, la cebolla y los tomates en dados pequeños. Corte el mero en dados más gruesos y salpimiente. Lave y pique la albahaca y el perejil.
3. Disponga en la cubeta todos los ingredientes excepto las hierbas. Mezcle y salpimiente. Agregue el vino y el agua; sale al gusto.
4. Cierre la tapa y programe el menú Pasta. Al terminar, espolvoree las hierbas y sirva caliente.