

Seafood Pasta sa saos ng Kamatis

Mga Sangkap :

100 gramo balatan hipon

80 gramo scallop

80 gramong pasta

2 kutsarang pinong sibuyas tagalog

1/2 pirasong kamatis

Panimpla :

4 kutsarang ketchup

3 kutsarang mayonnaise

1/2 kutsaritamang asin

1/4 kutsaritamang paminta

Paraan ng pagluluto :

Ibabad ang hipon at scallop sa tag kalahating kutsaritamang asin, paminta at katas ng lemon. Iluto ang pasta sa pinakuluang tubig at asin hanggang maluto. Itabi ang isang basong tubig (niluto ng pasta) Piniting Olive oil at igisa ang sibuyas tagalong at kamatis. Idagdag ang pasta, mga sarsa at isang basong tubig. At ilagay sa plato Piniting Olive oil at iluto ang hipon at scallop hanggang maluto. Ilagay sa ibabaw ng pasta at ihain.