

Receta de Espaguetis al Limón con Nueces

25 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta para tod@s l@s amantes de la pasta, se trata de **Espaguetis con Nueces al Limón**, una receta muy fácil de preparar y con un sabor muy especial que le dan a la pasta el zumo de limón y las nueces.

Ingredientes

- Espaguetis (200grs o más según comensales)
- Zumo de limón (uno)
- Nueces picadas (una o dos cucharadas)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Perejil o albahaca picada (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra al gusto

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con agua y sal al fuego y cocer los espaguetis, dejarlos al dente, escurrirlos y pasar por agua fría en el mismo escurridor
2. En un wok o sartén honda, tostar las nueces un poco, guardarlas para después
3. Echar un poco de aceite de oliva y tostar los ajos partidos en láminas
4. Añadir el zumo de limón y las nueces y dejar que se cocinen un ratito, dejar que repose un poco la salsa
5. En el wok donde está preparada la salsa, echar los espaguetis y remover suavemente , dejar a fuego lento unos minutos
6. Poner sal, pimienta negra al gusto y el perejil o albahaca picado
7. Podéis echar un poco de queso parmesano rallado si os apetece, pero así sola la pasta queda deliciosa
8. Servir caliente y....buen provecho!!!