

## Receta de Espaguetis a la Putanesca

28 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Espaguetis a la Putanesca**, para tod@s l@s amantes de la pasta es una exquisita receta de origen italiano, esta salsa **Putanesca** se utilizaba mucho en la Edad media y sobre todo en los barrios donde se ejercía la prostitución, de ahí le viene su nombre, espero que os guste y la preparéis en casa.

### Ingredientes

- Espaguetis (unos 200grs para dos personas)
- Tomates de pera o rama (sobre un Kg)
- Cebolleta fresca (una)
- Anchoas (una lata)
- Aceitunas negras (un puñado)
- Alcaparras (50grs)
- Ajos (dos dientes)
- Guindilla cayena(una opcional)
- Perejil fresco
- Albahaca fresca (unas hojas)
- Pimienta negra
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)
- Guindillas frescas (tres o cuatro)

### Modo de Preparación

1. Rallar el tomate o picarlo en trocitos muy pequeños y ponerlo a freír con un poco de sal y de aceite de oliva unos 20 minutos a fuego medio
2. Pochar la cebolla en otra sartén aparte con un poquito de aceite
3. Picar las aceitunas y las guindillas, mejor si son en vinagre y reservar
4. Cuando esté pochada la cebolla, añadir la picada de aceitunas, alcaparras, guindillas y la cayena y rehogar a fuego fuerte unos dos o tres minutos
5. Picar las especias frescas y el ajo también picadito y añadirlo al tomate, remover y dejar a fuego bajo unos minutos para que se mezclen los sabores
6. Añadir las anchoas en el último momento para que no se pasen y no quede muy salada la salsa
7. Cocer los espaguetis con un poco de sal y dejarlos a vuestro gusto, mejor al dente

## **Espaguetis a la Putanesca**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

8. Escurrir la pasta y colocar en una fuente, rociarla con la salsa preparada y....buen provecho!!!

---