

Receta de Espaguetis con Gambas y Champiñones

08 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que preparéis esta receta de **Espaguetis con Gambas y Champiñones**, es muy fácil de preparar y además rápida y muy sana para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Gambas congeladas (250grs)
- Champiñones (250grs)
- Espaguetis (500grs)
- Perejil picado (dos o tres cucharadas)
- Pimienta molida
- Ajos (cuatro dientes)
- Pimentón
- Sal
- Aceite de oliva
- Mantequilla (una cucharada)
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas
2. Lavar los champiñones y cortarlos en rodajas, partir los ajos y picar el perejil
3. En un Wok o sartén grande poner un poco de aceite de oliva, los ajos, los champiñones y el perejil todo troceado, añadir un poco de sal y pimienta
4. Añadir las gambas, un poco de sal y pimentón dulce
5. Poner a hervir los espaguetis en agua con sal, escurrir y reservar
6. Remover las gambas y champiñones y cuando estén hechas, echar un chorrito de vino blanco y dejar reducir
7. Volcar los espaguetis en la sartén y remover para que se mezclen bien los sabores
8. Añadir una cucharada de mantequilla y un poco de perejil, remover bien todo
9. Servir a continuación y.....buen provecho!!!