

Receta de Tallarines con Salsa de Soja y Palitos de Mar

20 Feb 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos esta semana con una nueva receta de pasta, en esta ocasión son unos **Tallarines con Salsa de Soja y Palitos de Mar**, es muy fácil de preparar y seguro que os gustarán, en casa los preparamos de esta forma y nos encantan a tod@s.

Ingredientes

- Tallarines (unos 100grs por persona)
- Palitos de mar (una o dos bolsas)
- Aceite de oliva
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Salsa de Soja (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner agua en una cacerola y cuando esté hirviendo añadir la pasta y dejar hasta que esté a vuestro gusto, mejor dejarla al dente
2. Pasar por agua fría y dejar escurrir
3. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír los ajos picaditos
4. Añadir los palitos de mar troceados y remover con cuidado
5. Volcar los tallarines ya escurridos y remover para que se mezclen bien con los ajos y los palitos de mar
6. Echar un buen chorro de salsa de soja y dejar unos minutos a fuego medio para que se mezclen los sabores
7. Servir calientes y....buen provecho!!!