

Receta de Espaguetis con Almejas

10 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una receta riquísima, ya que la pasta tiene muchas formas de prepararse, esta que os dejo para hoy es una de mis favoritas y espero que también sea una de las vuestras, seguro que os gustarán estos **Espaguetis con Almejas**.

Ingredientes

- Espaguetis (200grs para dos personas)
- Almejas (300grs)
- Tomate natural triturado (200grs)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Azúcar (media cucharadita)
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner las almejas en remojo unos quince o veinte minutos con un chorrito de vinagre y un poco de sal, para que suelten la arena, después lavarlas bien
2. Pelar la cebolla y el ajo y picarlo muy finito
3. En una sartén con un poco de aceite, refreír la cebolla y el ajo hasta que estén pochaditos
4. Añadir el tomate, el azúcar y un poco de sal y dejar que reduzca la salsa y se consuma el agua
5. En otra sartén con un poquito de aceite, saltear las almejas y cuando estén un poco abiertas añadir el vino blanco y un poco de sal y pimienta, dejar que se abran todas y después añadir las a la salsa de tomate junto con el vino, remover bien para que se mezclen
6. Cocer los espaguetis en agua hirviendo con un poco de sal
7. Escurrir bien y añadirlos a la sartén y remover
8. Volcar en una fuente y espolvorear con perejil picado
9. Servir calientes y....buen provecho!!!