

Receta de Espaguetis con Gambas al Ajillo

08 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una receta que seguro os va a encantar, en casa somos muy amantes de la pasta y los espaguetis cocinados de esta forma nos encantan a tod@s, espero que a vosotr@s también os gusten estos **Espaguetis con Gambas al Ajillo**.

Ingredientes

- Espaguetis (300grs, o más según comensales)
- Gambas peladas (250grs)
- Ajo (dos o tres dientes)
- Guindilla (una o dos)
- Tomates maduros (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en agua hirviendo con un poco de sal, dejarla al dente, escurrir y reservar
2. Poner una sartén con un poco de aceite al fuego y refreír la guindilla y los ajos partidos en láminas finitas
3. Añadir las gambas peladas y remover durante unos minutos, sacarlas y reservarlas
4. En la misma sartén poner a pochar durante unos minutos los tomates cortados en daditos
5. Añadir los espaguetis bien escurridos y las gambas reservadas, remover para que se mezclen bien los ingredientes
6. Podéis espolvorear con perejil picado (opcional)
7. Servir calientes y...buen provecho!!!