

Receta de Nidos de Espinacas al Ajillo con Gambas

16 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pasta, en esta ocasión son unos **Nidos de Espinacas al Ajillo con Gambas**, es un plato sencillo y rápido de preparar y resulta perfecto para una comida de fin de semana, espero que os guste.

Ingredientes

- Nidos de espinacas (cinco o seis)
- Gambas peladas (150 grs)
- Ajos (cinco dientes)
- Guindilla (media opcional)
- Perejil
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Primeramente cocer la pasta en agua abundante con sal, dejar unos seis o siete minutos, dejarla al dente y escurrir
2. Pelar los ajos y cortarlos en láminas
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, saltear los ajos, las gambas y la guindilla picadita
4. Cuando estén hechas las gambas y los ajos tiernos, añadir la pasta y remover durante unos dos o tres minutos
5. Volcar en una fuente y espolvorear con perejil picado
6. Servir y....buen provecho!!!