

## Receta de Espaguetis Con Langostinos Al Ajillo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de pasta que preparada con langostinos resulta exquisita y así terminamos con los restos de estas Fiestas Navideñas.

### Ingredientes

- Espaguetis finos (según comensales)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Guindilla (al gusto)
- Langostinos pelados (a vuestra elección)
- Pimienta negra y Sal
- Aceite de oliva
- Coñac o vermut rojo (un chorrito)
- Perejil picado (opcional)

### Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos partidos en láminas hasta que estén doraditos
2. Añadir una guindilla y remover, echar los langostinos y dejar que se doren un poco
3. Echar un chorrito de coñac o vermut y dejar que evapore y reduzca, echar un poco de sal y pimienta y reservar para después
4. Cocer los espaguetis en agua hirviendo con un poco de sal y dejarlos al dente
5. Escurrir bien y poner en una fuente, volcar los langostinos antes preparados y remover para que se mezclen los sabores
6. Espolvorear con un poco perejil picado (opcional)