

Receta de Espaguetis de Mar

21 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pasta, en esta ocasión se trata de **Espaguetis de Mar**, en casa nos encanta comer así los espaguetis y cada vez que los pongo, mi familia queda encantada, espero que os gusten.

Ingredientes

- Espaguetis (300grs o más, según comensales)
- Gambas congeladas (una bolsa)
- Palitos de mar (un paquete)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de avecrem

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas y los palitos de mar
2. Poner agua en una cacerola y cuando esté hirviendo poner una pastilla de avecrem, un chorrito de aceite y un poco de sal
3. Añadir los espaguetis y dejar cocer hasta que estén en su punto, mejor al dente, escurrir y reservar
4. Poner un poco de aceite en una sartén y refreír los ajos bien picaditos hasta que se doren sin quemarse
5. Echar las gambas y los palitos de mar troceados y remover para que se refrían
6. Añadir los espaguetis y mezclarlos bien
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!