

Receta de Espaguetis al Ajillo con Frutos de Mar

07 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una rica receta de **Pasta** que seguro a muchos les va a encantar, esta vez los he preparado con gulas y palitos de mar que junto con los ajitos les dan un sabor especial a la pasta, espero que os gusten estos **Espaguetis al Ajillo con Frutos del Mar**.

Ingredientes

- Espaguetis o tallarines (una bolsa)
- Gulas (una bandeja)
- Palitos de mar (un paquete)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de Caldo de pollo

Modo de Preparación

- Poner una cacerola con agua a calentar, echar un chorrito de aceite, sal y una pastilla de caldo avecrem u otra
- Cuando esté el agua hirviendo, echar los espaguetis y dejar cocer hasta que estén a vuestro gusto, mejor dejarlos al dente
- Escurrir el agua y rociar con agua fría
- En una sartén honda refreír los ajos picados y cuando estén un poco dorados echar las gulas y los palitos de mar troceados, remover un poco
- Añadir los espaguetis escurridos y mezclar bien, si os gusta la salsa de soja, podéis echar un chorrito y mezclar para que se junten los sabores
- Servir calientes o templados y....buen provecho!!!