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)
- Pirejil 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)