

ESPAGUETI DE GAMBAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 125 g de espaguetis por persona
- 100 g de gambas fresca por persona
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

Cocción de los espaguetis

1. Se pone agua en una cacerola y se pone a calentar
2. Cuando el agua esté en inicio de ebullición, se le echa un poco de sal al agua, e incorporamos los espaguetis sumergiéndolos por completos en el agua.
3. Remueve los espaguetis de vez en cuando hasta que se cumpla su tiempo de cocción (vendrá especificado en el envase).
4. Cuando estén hechos al gusto (suaves o al dente) escurrimos los espaguetis y se vuelven a dejar en la cacerola donde se han cocido.
5. Se recomienda echar un poco de aceite o margarina y mezclarlo bien con los espaguetis recién escurridos para evitar que se peguen entre ellos cuando se enfríen.

Salsa

6. Se pelan las gambas.
7. Se pican los ajos en láminas
8. Se pone a calentar en una sartén un poco de aceite fuego 7/10
9. Se añaden los ajos a la sartén cuando esté caliente el aceite.
10. Cuando empiecen a dorarse el ajo se echan las gambas peladas a la sartén y se mezcla todo mientras se va sofriendo al gusto (gamba muy frita o poco frita)
11. Se pone la cacerola con los espaguetis hecho a fuego bajo y
12. Se añaden a la cacerola las gambas y los ajos, con el aceite en el que se han freído.
13. Se remueve y mezcla bien al calor del fuego lento (2/10) durante al menos 5 minutos para que no se pegue al fondo.
14. Opcional. Rallar parmesano sobre todo el conjunto

Y a servir y a disfrutar