



Consejo del chef

Emplatar una base de espaguetis, colocar encima las gambas confitadas y decorar con cebollino picado.

Raciones para 2

400 gr Espaguetis negros

300 gr Gambas

1 Guindilla cayena

4 Dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Pimienta

Sal

Cebollino

- 1 Pelar y laminar los dientes de ajo y confitar durante 5 minutos en una sartén con abundante aceite de oliva y la función confitar de la placa de inducción.
- 2 Cuando haya pasado ese tiempo y los ajos hayan soltado su sabor, incorporar las gambas y la guindilla cayena abierta. Dejar confitar también otros 5-10 minutos, retirar del fuego y reservar el aceite.
- 3 Cocer los espaguetis en agua hirviendo con sal el tiempo indicado en el envase, escurrir y aliñar con aceite de cocción de las gambas reservado anteriormente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/espaguetis-negros-gambas/>

COOKING
LOVERS 