

Spaguettis de tinta de calamar, setas, gambas y chips de ajos

Preparación

Para los spaguettis de tinta de calamar: Ponemos el agua a calentar junto con una pizca de sal. Una vez que empiece a hervir añadimos la pasta y cocemos durante 12 minutos. Para el salteado de setas y gambas: En un sartén con un poco de aceite, salteamos el ajo, las gambas peladas y las setas. Añadir la pasta escurrida y saltear el conjunto. Ponemos a punto de sal y pimienta. Reservar. Para los chips de ajos: Ponemos en una sartén pequeña el aceite a fuego medio, añadimos los ajos laminados y los dejamos hasta que estén dorados. Retiramos del fuego, escurrimos en papel absorbente y reservamos. Para terminar: Terminamos nuestro plato con unas lascas de queso pecorino y unos brotes de remolacha frescos.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para los spaguettis de tinta de calamar:

500 gr de spaguettis de tinta de calamar

Agua para cocer la pasta

c/s de sal

Para el salteado de setas y gambas:

1 diente de ajo

150 gr de setas

150 gr de gamba pelada

c/s de sal en escamas

Para los chips de ajos:

3 dientes de ajo pelados

150 gr de aceite de oliva suave

Para terminar:

c/s flor de romero

Utensilios

Cazo
Colador
Bol
Sartén mediana
Sartén grande
Cuchillo cebollero

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD