

Espagueti con Almejas en Salsa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Pasta Larga: 300 grs

Sal de mar: c/n

Ajo: 3 Unidades

Almejas: 13 Unidades

Perejil picado: 2 cdas

Salsa de tomate: 400 grs

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en agua con sal por aproximadamente 15.
- Cocinar desde frío el *ajo* y el aceite de oliva.
- *Sazonar* con un toque de sal y *chile* quebrado.
- Agregar *orégano* fresco.
- Integrar los jitomates cherrys exprimidos con la mano.
- Dejar caramelizar ligeramente.
- Verter la salsa de *tomate*.
- Agregar las almejas y dejar cocinar hasta que las almejas abran.
- Integrar la pasta escurrida.
- Espolvorear *perejil*.

Armado

- Servir caliente la pasta y agregar un poco de aceite de olivo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espagueti-con-almejas-en-salsa>