

Espaguetis con espinacas y gambas

Tiempo de preparación: 65 Min



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: c/n

Vino Blanco: 1 Vaso

Espaguetis: 400 Gramos

Gambas: 250 Gramos

Pimienta molida: c/n

Agua: c/n

Diente de ajo: 1 Unidad

Espinacas: 250 Gramos

Nata: 200 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer los espaguetis en abundante agua con sal y respetar el tiempo de cocción que indica el paquete.
- *Pelar* las **gambas**, reservando las cabezas y las cáscaras.
- Cortar las espinacas en tiritas y picar el *ajo*.

Para el caldo

pochar las cabezas y las cáscaras

- Sacar las cáscaras de las *gambas* con el diente de *ajo*
- Rehogar y añadir un poco de vino para levantar el fondo.
- Una vez que se ha evaporado el alcohol, agregar agua
- Cocinar a fuego medio durante 30 minutos
- Colar el caldo y reservar.
- A continuación, freír el *ajo* y las *gambas* unos segundos hasta que cambien de *color*
- Verter el vino blanco y dejar que se evapore a fuego máximo
- Seguidamente, incorporar las espinacas.
- Dejar reducir la salsa y añadir los espaguetis bien escurridos.
- *Hervir* a fuego medio por 1 minuto
- Luego, agregar un poco de caldo y la *nata*

- Por último, salpimentar a gusto.
- Mezclar bien todos ingredientes y servir.

- Al comprar las *gambas*, verifica que su carne sea flexible y con forma abombada, pero no doblada
- Además, el *color* de los ojos debe ser negro y no mate.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

- Quítale el germen.
- Acompaña tus pastas con un buen pan
- El pan siempre es más rico recién horneado ¡Anímate y prepara la receta casera de pan de ajo!

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espaguetis-con-espinaacas-y-gambas>