

# Espaguetis de Calabacín con Langostinos, Rape y Trío de Guindillas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Albahaca:** c/n

**Calabacines grandes:** 4 Unidades

**Cola de rape:** 1 unidad

**Guindillas variadas:** c/n

**Pimentón:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomates cherry de colores:** c/n

**Brandy:** 1 Chorrito

**Cebolla grande:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Setas:** 4 Unidades

**Langostinos:** 8 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar los extremos de los calabacines y utiliza un espiralizador para hacer fideos de verduras.
- También puedes comprarlos ya cortados.
- Reservar en un plato o fuente.
- En una sartén poner dos cucharadas de aceite, *dorar* los ajos muy picados con las guindillas.
- Añadir los **langostinos** y la cola de **rape** cortada en tiras finas.
- *Saltear*.
- Añadir un chorro de brandy o cognac y dejar reducir.
- Añadir las setas cortadas en tiras y un poco de *pimentón*.
- Dar unas vueltas y reservar al calor.
- Mientras tanto, picar la *cebolla* y en una sartén saltearla con unas gotas de aceite hasta que la *cebolla* esté blanda y dorada.
- *Saltear* los fideos de **calabacín** en la misma a fuego medio.
- Añadir la reducción del pescado y servir con unos tomates cherry cortados en cuartos, unas ruedas finas de *guindilla* verde y unas hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/espaguetis-de-calabacin-con-langostinos-rape-y-trio-de-guindillas>