

# Linguini con Lima y Rúcula



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Rúcula:** 1 Atado

**Guindilla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomate semiseco:** 4 Unidades

**Alcaparras:** 1 cda

**Ajo:** 1 Diente

**Linguini:** 200 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Ponemos a cocer la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante con agua y sal.
- Por otro lado, exprimimos el jugo de lima.
- En una sartén con aceite, doramos el *ajo* con la *guindilla*.
- Incorporamos también los tomates semisecos y las *alcaparras*.
- Añadimos la pasta recién escurrida y mojamos con el *jugo* de lima.
- Incorporamos la **rúcula** y mezclamos bien.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/linguini-con-lima-y-rucula>