Pasta con limón, alcauciles y aceitunas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pasta larga fresca o seca: 400 g
Alcauciles en conserva: 400 g
PASTA DE AJO: 1 cdta
Aceite de oliva:
Sal y Pimienta:
Aceitunas negras / griegas: 200 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Ralladura de limón:
Jugo de Limón:

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* los **alcauciles** en mitades
- Añadir las aceitunas aplastadas, la ralladura y la pasta de *ajo*.
- En otra olla *hervir* la pasta fresca en abundante agua con sal.
- Incorporar a la sartén la pasta ya hervida y al dente.
- En un bol mezclar *jugo* de **limón**, ralladura, aceite de oliva y parmesano, y añadirlo *crema* a la sartén con la pasta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-limon-alcauciles-y-aceitunas