

Pasta salteada con anchoas, ajos y nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Spaguetti: 150 g

Ajos tiernos: 2 Dientes

Chile: 1 Unidad

Nueces: 50 g

Sal: A gusto

Perejil: 1 Ramillete

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Anchoas: 1 Lata

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos la pasta en abundante agua salada.
- Luego, en una sartén, sofreímos los ajos cortados en rodajas gruesas.
- Mientras tanto, picamos el *chile* y las nueces y los añadimos a la sartén
- Añadimos un poco del agua de cocción de la pasta
- Seguidamente, agregamos las anchoas enteras, sofreímos unos minutos e incorporamos la pasta a la sartén
- Rehogamos
- Terminamos el plato espolvoreando *perejil* picado y regando con una chorrito de aceite
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-salteada-con-anchoas-ajos-y-nueces>