

# Spaghetti a la Almendra con Gambas al limón



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Almendras:** 150 grs

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Gambas:** 8 Unidades

**Perejil:** c/n

**SPAGHETTI:** 130 grs

## Preparación de la Receta

- *Hervir* la pasta hasta 4 minutos antes del tiempo indicado por el fabricante.
- Mientras, *marinar* las **gambas** con la ralladura de medio **limón**, un chorro de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.
- Terminar los spaghetti en una sartén con su agua de cocción y las almendras. Añadir las *gambas* marinadas y *saltear* un minuto más.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-a-la-almendra-con-gambas-al-limon>