Spaghetti alla Chitarra con Taquitos de Carpa Salteados con Sésamo y Sake



Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cdita
Chupito de Sake: 1 Unidad
Sal: c/n
SPAGHETTI: 100 grs
Azafrán en polvo: 1 Sobre
Lomo de carpa: 1 Unidad
Semillas de sésamo: 1/2 Cucharada
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Quitar las espinas y la piel de la carpa, cortarla en trocitos y marinarla con el **sake**, el **sésamo**, un toque de *azafrán* y reservar.
- Poner a *hervir* la pasta en abundante agua salada.
- En una sartén *saltear* a fuego fuerte la carpa durante dos minutos.
- Terminar la pasta con la carpa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-alla-chitarra-con-taquitos-de-carpa-salteados-con-sesamo-y-sake