Spaghetti alle vongole



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mostaza de Dijon: cdita.

Salsa

Perejil picado: 1 cdas.
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Almejas: 750 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimienta: A gusto

Spaghetti

SPAGHETTI: 350 g

Preparación de la Receta

Spaghetti

- Cocine la pasta en aundante agua salada hirviendo
- Reserve
- Almejas
- En una *cacerola* con aceite de oliva cocine las almejas, agrege agua y termine la cocción hasta que abran
- Deseche las que no abrieron.

Salsa

- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* picado finamente, baje el fuego y añada las almejas, rocíe con el *perejil*, la sal y la pimienta.

- Vuelque la pasta en esta sartén y una cucharada del *jugo* de cocción de las almejas.

Presentación

- Sirva en platos hondos, espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-alle-vongole