Spaghetti con Carabineros



Ingredientes

Carabineros o Gambas: 6 Unidades
Perejil: c/n
SPAGHETTI: 150 grs
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* la pasta en abundante agua salada.
- Mientras vaciar las cabezas de los carabineros o *gambas* en la sartén con un poco de aceite oliva virgen extra y cocinar 2 minutos
- Reservar.
- Cuando la pasta está casi al dente poner los cuerpos de los carabineros en la sartén y seguidamente los spaghetti, *saltear* dos minutos y rematar con *perejil* picado fino y un toque de ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-carabineros