Spaghetti con salsa suave de ajo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
LECHE ENTERA: 200 Ml.
Ajo: 4 Unidades
Spaguetti: 320 g
Almejas grandes: 500 g
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos los spaghettis.
- Por otro lado, hervimos en una *cacerola* los ajos pelados con la leche durante unos minutos
- En una batidora, trituramos los ajos hervidos y escurridos con un poco de leche nueva y un chorrito de aceite de oliva.
- Luego, en una sartén tapada, cocinamos las almejas hasta que se abran
- Cuando estén listas, las retiramos de sus conchas
- Terminamos de cocinar los spaghettis en el agua que han soltado las almejas.
- Por otro lado, salteamos las almejas en una sartén con un chorrito de aceite y un poco de *perejil* picado.

Para el emplatado

- Hacemos un nido con los spaghetti, las almejas y la emulsión de **ajo** alrededor
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-salsa-suave-de-ajo