

Spaghetti dorados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceitunas fritas

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Pimientos

Pimientos colorados: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Aceitunas negras descarozadas: 15 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Vegetales: 50 cc

Spaghetti

Queso rallado: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

SPAGHETTI: 300 g

Pan Rallado: 2 cdas.

Aceitunas verdes descarozadas: 100 g

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Pimientos Amarillos: 2 Unidades

Eneldo: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Preparación de la Receta

Spaghetti

- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición, escurra, corte la cocción en agua fría y reserve.
- Corte la *cebolla* en plumas y saltee en una sartén caliente con aceite de oliva.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos.
- En un bowl combine la pasta colada, los tomates, la *cebolla* de verdeo, la *cebolla* salteada, sal, pimienta, aceite de oliva, pan rallado y queso rallado.
- Distribuya en aros metálicos, rocíe con aceite de oliva, espolvoree con más queso rallado y lleve al horno caliente hasta *gratinar*.

Pimientos

- Corte los pimientos en tiras finas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los pimientos durante unos minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Aceitunas fritas

- Corte las aceitunas en rodajas y reboce por pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las aceitunas.
- Escurra sobre papel absorbente y salpimiente.

Salsa

- Procese las aceitunas con el caldo hasta obtener una pasta.
- En una sartén caliente la *crema* de leche con la pasta de aceitunas
- Condimente con sal, pimienta y *eneldo* picado.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pimientos, encima desmolde los spaghetti, rocíe los bordes con la salsa y esparza las aceitunas fritas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-dorados>