

Tallarines con lima y rúcula

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Rúcula: 1 Atado

Tallarines: 200 g

Pimienta de Cayena: 1 Unidad

Sal:

Aceite De Oliva:

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Alcaparras: 1 cda.

Tomates semi secos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta con agua y sal
- Escurrirla y reservarla.
- Por otro lado, exprimir la lima hasta sacar su *jugo*
- Reservar.
- Laminar un diente de *ajo* y cortar los tomates semisecos
- En una sartén, con un buen chorro de aceite, *dorar* el *ajo* con la pimienta
- Incorporar también los tomates semisecos cortados y la cucharada de *alcaparras*.
- A continuación, añadir la pasta escurrida y mojar con el *jugo* de lima.
- Incorporar la **rúcula** y mezclar bien
- Emplatar.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-lima-y-rucula>