



Espaguetis a la puttanesca

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- 300 g de *Espaguetis*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Calabacín*
- 2 Ud. de *Espárrago, verde*
- 1/2 Ud. de *Pimiento verde*
- 8 Ud. de *Tomate cherry*
- 50 g de *Aceituna verde*
- 2 Cucharadita(s) de *Tomate concentrado*
- *Queso parmesano*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Cortaremos todos los ingredientes. En este plato me gusta cortar todos los ingredientes en forma de dados grandes. Las medidas serán un poco al gusto. Yo he puesto medio calabacín, medio pimiento verde, una cebolla, dos espárragos, dos ajos tiernos y unos cuantos tomates cherry. También se puede emplear tomate de pera y cortarlo a dados.

Paso 2 - Hervir los espaguetis

En realidad este paso podría ser el primero y cortar los alimentos mientras calentamos el agua.

Ponemos agua en una olla y hervimos la pasta el tiempo que nos ponga el fabricante.

En España se suele cocinar demasiado la pasta. Si queréis un sabor mas auténtico hay que dejar la pasta más al dente. Acordaros de poner sal abundante y un chorrito de aceite para que no se pegue la pasta.

Paso 3 - Saltear las verduras

Ponemos aceite de oliva en una paella o wok a fuego medio, tirando a alto. Tenemos que ser generoso con el aceite ya que este será la salsa de los espaguetis.

Cuando este caliente agregamos el ajo y dos cucharadas de tomate concentrado.

Cuando el ajo este un poco dorado, agregamos todos los ingredientes menos las aceitunas.

Pasado un minuto o dos agregamos las aceitunas y lo dejamos un minuto más.



Recetus - Espaguetis a la puttanesca

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Es importante no dejar de remover durante todo el rato.

El tiempo de cocción podéis dejar-lo un poquito más, pero lo importante es que las verduras no estén muy cocidas, que estén medio crudas, esto le da un toque muy fresco al plato.

Al final añadimos los espaguetis, le damos dos vueltas mas y apagamos el fuego.

Paso 4 - Emplatar

Ya solo nos queda servir el plato y acompañarlo de queso parmesano, que nos pondremos al gusto.