



Espaguetis con chirlas

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 300 g de *Espaguetis*
- 300 g de *Almejas gallegas*
- 2 Diente(s) de *Ajo crudo*
- 2 Ud. de *Cebolla cruda, dulce*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- 3 Rama(s) de *Perejil, fresco*

Preparación

Paso 1 - Preparar las almejas

Para que la almeja expulse toda la posible tierra que pueda albergar en su interior, las sumergiremos en agua con abundante sal, durante un par de horas antes de usarlas, cambiando el agua, si fuese necesario.

Paso 2 - Preparar ingredientes

Cortaremos las cebollas en pequeños trozos para poder triturarlos y que nos quede con aspecto tamizado.

Nota: No hay ningún problema en que se corte de otro modo, yo lo he hecho así porque en mi casa no les gusta encontrarse la cebolla.

Mientras ponemos en el fuego una olla con sal para hervir los espaguetis, vertiremos aceite en un recipiente y procederemos a sofreír la cebolla que hemos tamizado.

Paso 3 - Incorporar las almejas o chirlas

Controlaremos los espaguetis que están en ebullición, vigilando que no se nos pase el tiempo de cocción que dependerá de la marca utilizada. Yo aconsejo dejarlos al *dente*, pero eso es totalmente opcional.

Por otro lado, la cebolla se estará rehogando, y cuando casi la tengamos al punto, añadiremos las almejas y taparemos el recipiente para que se abran con el vapor.

Una vez abiertas, es cuando añadiremos, previamente lavadas, las ramitas de perejil cortadas y los ajos prensados a las almejas, dándoles un par de *meneos* para que quede todo bien impregnado.

Paso 4 - Finalizar el plato



Recetus - Espaguetis con chirlas

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Una vez escurridos y lavados los espaguetis, los volcaremos en el recipiente de las almejas y lo mezclaremos todo muy bien.

Y ya sólo queda sentarse en la mesa y tener en mano, degustar estos ricos y nutritivos espaguetis que, a través de Recetus, os he presentado hoy.