Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Espaguetis negros con gulas y gambas

15min · 4 raciones · 680 kcal

Ingredientes

- 2 paquetes de gulas
- 1 paquete de espaguetis negros
- Gambas
- Sal
- Aceite
- 3 ajos
- Guindilla
- Perejil

POR RACIÓN

Proteínas	34 g
Grasas	16 g
Hidratos	97 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Hervimos la pasta en una olla con abundante agua, y echamos sal y un chorreón de aceite. Estará lista en unos 10-15 minutos.
2. Cortamos los ajos muy pequeñitos y pelamos las gambas.
3. En una sartén con aceite, freímos los ajos junto con un par de guindillas a fuego medio-bajo.
4. Antes de que se empiecen a dorar, añadimos las gambas y removemos.
5. Añadimos también las gulas con un poco de sal.
6. Sacamos los espaguetis y los escurrimos antes de ponerlos en el plato.
7. Colocamos encima las gulas con las gambitas y añadimos un poco más de aceite y perejil.

RECOMENDACIONES

Podéis acompañarlo de queso rallado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta