Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Tallarines con gambas al ajillo

2 raciones · 579 kcal

Ingredientes

- Tallarines de nidos de espinacas
- Gambitas peladas
- Champiñones o setas naturales
- 2 dientes de ajo
- 2 guindillas
- Tomates secos
- Aceite de oliva virgen extra
- Queso rallado o queso en polvo (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	21 g
Hidratos	69 g
Fibra	6,6 g

Elaboración

1. Trocear finamente dos dientes de ajo y añadirlos a una sartén junto con unas guindillas
2. Dejar que se haga a fuego lento durante tres o cuatro minutos y añadir las gambitas
3. Trocear los champiñones, añadirlos a la sartén junto con las gambas y dejar que se haga durante unos seis o siete minutos más hasta que empiece a dorarse
4. Añadir los tallarines ya hervidos, según indica el fabricante, y remover y mezclar todo bien
5. Una vez listo, emplatar y terminar con los tomates secos y mucho queso en polvo

Hecho con CookNest

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