



Espaguetis con chorizo

# Espaguetis con chorizo

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

## Ingredientes:

300gr. de espaguetis, 80gr. de chorizo en lonchas, 2 pimientos rojos en aceite al natural, 1 manojo de perejil, 2 cucharadas de aceite, abundante pimienta negra, queso rallado parmesano (50gr. para cocinar y otra cantidad a parte para servir) y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se echa abundante agua en una olla y cuando empiece a hervir se añaden los espaguetis y sal y se deja hervir 5 minutos más.
- 2) Se corta el chorizo en tiras y se pica el perejil y los pimientos.
- 3) Se calienta el aceite en una sartén y se añade el chorizo, los pimientos y pimienta negra. Se deja 1 minuto, aproximadamente, sin dejar de remover.
- 4) Se reserva 1 vaso de agua de la olla, se escurre el resto y se llevan los espaguetis a la sartén.
- 5) Se añade el perejil picadito y los 50gr. de queso parmesano.
- 6) Se mezcla todo bien y se verta todo sobre el agua reservada anteriormente, para humedecer un poco.
- 7) Se sirven las 4 raciones calientes y a parte el parmesano restante para que cada comensal añada a su gusto.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-chorizo-85.php>