

Espaguetis con marisco

Espaguetis con marisco

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

Ingredientes:

1/4Kg. de marisco de distintas clases, 1/2Kg. de espaguetis, 3 dientes de ajo pequeños, pimienta negra y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir abundante agua en una cazuela, echar los espaguetis y sal al gusto.
- 2) Dejar cocer 15 minutos.
- 3) Escurrir los espaguetis y ponerlos en un recipiente alargado y algo hondo.
- 4) Calentar aceite en una sartén, dorar los ajos y añadir el marisco.
- 5) Se le echa sal y pimienta negra.
- 6) Se vierte la salsa sobre la pasta.
- 7) Se mezcla bien y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-marisco-32.php>