



## ESPAGUETIS CON ALMEJAS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de espaguetis
- 1000 g de almejas
- 2 dientes de ajo
- 10 g de perejil
- 40 g de aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Lava y purga las almejas en un bol grande lleno de agua con 2 cucharadas de sal por cada litro de agua para que desechen la arena. Al cabo de ½ hora, retira y escurre las almejas.
- Prepara una sartén grande con 1 cucharada de aceite e introduce las almejas en ella, tapa la sartén y dispón fuego vivo 3 minutos para que se abran. Retira y deposita las almejas en un bol eliminando las que no se han abierto.
- Cuela el líquido de esta cocción, mézclalo con la misma cantidad de agua y reserva. Cuece los espaguetis en una olla con agua hasta que estén al dente, entonces escurre y reserva.
- Pela y pica los ajos, fríelos en una sartén grande con 2 cucharadas soperas de aceite durante unos 3



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 58.1 g	Grasas 11.9 g
Kcal 427	Proteínas 20 g

minutos, añade a continuación las almejas y el líquido prosigue con la cocción un par de minutos más y espolvorea las almejas con una pizca de pimienta y perejil picado.

- Añade los espaguetis mezclando rápidamente y salteando todo el conjunto durante unos momentos. Sirve bien caliente este rico plato.