

## ESPAGUETIS AL AJILLO CON GAMBAS



## Preparación

Poner en una olla agua y sal a hervir. Escurrir los tomates en lata, conservando el líquido que expulsan. Cortar en láminas muy finas los dientes de ajo. En una sartén con un poco de aceite a fuego suave sofreír los ajos, no queremos que se pongan "morenitos" así que vigila el fuego y tener paciencia. Añadir la guindilla si os gusta con un toque picante, dejarla entera para un picante suave y pártela en trocitos para un picante hot, hot. A continuación, añade los tomates cortados en brunoise. Remueve hasta que el tomate esté bien cocinado. Añade las gambas vuelta y vuelta junto con un poco de cebollino. Apaga el fuego y añade un par de cucharadas del agua de la cocción de los espaguetis, este último paso servirá para que cuando mezclemos la pasta con la salsa ésta se adhiera bien. Después que haya pasado el tiempo de cocción de los espaguetis, mezclar con la salsa y servir estos deliciosos espaguetis al ajillo con gambas. Espolvorea con cebollino y disfruta.

## INGREDIENTES

500 GR DE ESPAGUETIS  
28 GAMBAS  
1 LATA DE TOMATE EN  
CONSERVA  
1 CABEZA DE AJOS  
1 GUINDILLA  
OPCIONAL  
CEBOLLINO