
Espaguetis con ajo, aceite y guindilla (Recetas de cocina)

19, diciembre



¡Hola! Hoy te explicamos cómo preparar una deliciosa receta de pasta: **Espaguetis con ajo, aceite y guindilla**.

Una receta sencilla, fácil y rápida de hacer.

Antes de seguir te recomendamos las recetas que ya tienes disponibles en nuestro blog:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre](#)
2. **[Cupcakes al Pedro Ximénez](#)**
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado](#)
5. [Peras al Vino Tinto](#)
6. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
7. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
8. **[Salmorejo Cordobés](#)**
9. [Pollo al Vino Blanco](#)
10. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)

Ingredientes para 3 o 4 personas

1. 350 gramos de espaguetis.
2. 2 dientes de ajo.
3. 1 guindilla mediana.
4. 5 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra **que bien puedes utilizar nuestro Bona Dea haciendo clic [aquí](#)**.
5. Un puñado de perejil fresco.
6. Sal.

Preparación

1. Añadimos a una sartén mediana-grande, 5 cucharadas soperas de Aceite y la ponemos a calentar.
2. Pelamos y cortamos los 2 dientes de ajo en finas rodajas.
3. Pelamos y cortamos la guindilla en finas rodajas (no olvides quitarle las pepitas con una servilleta de papel y evita mientras tanto, tocarte los ojos).
4. Cuando el aceite esté caliente, añadimos las rodajas de ajo, guindilla y una pizca de sal a la sartén.
5. Removemos bien hasta que el ajo se dore, una vez esté a nuestro gusto retiramos la sartén del fuego y reservamos.
6. Añadimos a una olla mediana agua hasta la mitad, echamos un poco de sal y la ponemos en el fuego.
7. Una vez esté bien caliente, echamos los espaguetis y seguimos las instrucciones que nos marque el fabricante en el envase.
8. Mientras la pasta se hace, picamos unas hojas de perejil fresco, podíamos haberlo añadido también mientras se freía el ajo y la guindilla, aunque esto lo dejamos a tu elección. En esta ocasión lo añadimos a la decoración final.
9. Una vez esté la pasta echa la escurrimos y la añadimos a la sartén junto con el ajo, la guindilla y el aceite, ponemos de nuevo a fuego lento la sartén para que el espagueti se impregne bien del sabor y olor del conjunto.
10. Tras unos segundos, retiramos del fuego y servimos. Siempre te recomendamos que te quedes corto con los condimentos, en este caso la sal, ya que siempre podrás añadirla más adelante. Emplatamos y rociamos por encima el perejil que picamos anteriormente.

Un plato muy sencillo de hacer y muy ligero, perfecto para el verano.

Maridaje

Para este plato te proponemos nuestro [Vino Rosado Llanos de Palacio](#), un vino muy afrutado que creemos un excelente acompañamiento dada sus cualidades.

Si no te gusta el vino rosado, puedes elegir otro de nuestros vinos haciendo clic [aquí](#).

Esperamos que te haya gustado y te dejamos con un excelente vídeo de M^a José en el que explica todo el proceso de una forma rápida y fácil, recomendamos que te suscribas a su canal de YouTube si te ha gustado esta receta haciendo clic [aquí](#). ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios