Espaguetis con gambas al ajillo

08/04/2016



La pasta es algo que gusta tanto a niños como a mayores, y ofrece una amplia gama de posibilidades a la hora de cocinarla. Esta receta la vi en la web de Javi recetas, que por cierto es fantástica, la hice en casa y fue un éxito total.

¡Vamos allá!

Ingredientes: (para 5 personas)

- 500 grs. de espaguetis
- 500 grs. de gambas (también pueden ser langostinos)
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo
- Pimienta cayena (opcional)
- Perejil fresco
- 5 cucharadas de coñac
- Sal
- Agua

Elaboración:

Comenzaremos pelando las gambas. Reservando por un lado las cabezas y las pieles, y por otro los cuerpos.

En una cazuela poner un par de cucharadas de aceite y echar las cabezas y las pieles de las gambas, sofreír a fuego medio con un poco de sal, durante unos minutos. Con una cuchara de madera remover y presionar las cabezas contra el fondo de la cazuela, para que suelten el jugo.



Añadir el coñac, remover y esperar a que reduzca.

Incorporar un vaso de agua. Esperar a que hierva y dejar a fuego medio-bajo unos 15 minutos.



Colar apretando bien las pieles con una cuchara contra el colador y reservar.

Poner a hervir los espaguetis con agua y sal, durante 10 minutos.



Mientras tanto, en una sartén poner dos cucharadas de aceite y sofreír los cuerpos de las gambas. Reservar dejando el aceite en la sartén.



Añadir dos cucharadas más de aceite a la sartén e incorporar los dientes de ajo picados.

Seguidamente incorporar la pimienta cayena picada, si decidís ponerla (yo he puesto un trocito solamente). Sofreír a fuego bajo removiendo.

Cuando el ajo esté dorado añadimos el perejil picado, removemos.



Seguidamente añadimos el caldo que habíamos reservado. Removemos y dejamos durante un par de minutos y apagamos el fuego, echamos las gambas y removemos para que se impregnen de la salsa y a continuación agregamos los espaguetis escurridos y mezclamos para que absorban toda la salsa.



Y listos para servir.



¡Que aproveche!