

Spaguetti con setas y gambas



Spaguetti con setas y gambas

La pasta me encanta! Mira que es socorrida y tiene múltiples maneras de prepararla.

De esta receta de spaguetti con setas y gambas, lo que me fascina es el sabor tan rico y que no lleva ninguna salsa.

Las gambas las he comprado congeladas, son colas de gamba crudas que venden en cualquier supermercado, ahora he escogido el tamaño grande, están mas sabrosas. Si veo alguna oferta compro siempre varios paquetes y así cuando quiero hacer alguna receta, las tengo.

¿No os pasa que hay días que no sabes que cocinar, y miras que hay por la nevera y el congelador y te apañas? A mi muchísimas veces y le doy rienda suelta a la imaginación a ver que se me ocurre!

Las setas que he comprado son de tres variedades, la seta flor, el portobello y la seta chopo.

El truco que utilizo es sacar los spaguetti un minuto antes de lo que indica el fabricante y saltearlos en una sartén grande con un poco de mantequilla condimentada. En este caso he utilizado pimienta negra molida. Después mezclo con todos los ingredientes.

Ingredientes (4 personas) :

- 320 gr de spaguetti.
- 250 gr de setas de las variedades flor, chopo y portobello.
- 2 dientes de ajos.
- 12 gambas grandes peladas crudas.
- una nuez de mantequilla.
- aceite de oliva virgen extra.
- sal.
- pimienta negra molida.
- 1 guindilla pequeña (opcional).

Preparación:

Paso 1:

Lavar las setas y los champiñones portobello . Las setas si son de tamaño mediano las dejaremos enteras. Los champiñones los cortamos en cuartos.

Mientras cocemos en agua hirviendo las gambas 2 minutos, que no queden totalmente hechas. Y reservamos.

Paso 2:

Salteamos las setas en una sartén grande durante 5 minutos, para que queden al dente. Esta sartén es la que utilizaremos en todos los pasos. Una vez listas las reservamos.



Seta flor, chopo y portobello

Paso 3:

Es el momento de saltear las gambas, para ello previamente laminaremos los ajos y en el mismo aceite de preparar las setas los dejaremos dorar, agregaremos si se desea la guindilla cortada y las gambas. Las gambas solo una vuelta y

se reservan. Se quita la guindilla.

Mientras se pone a cocer la pasta en agua salada un minuto menos que lo que indica el fabricante, escurrir y reservar.

Paso 5 :

Poner en la sartén caliente una nuez de mantequilla, espolvorearla con pimienta negra e incorporar los spaguetti, darles unas vueltas para que cojan el sabor de la mantequilla y añadir las setas y gambas que habíamos reservado.

Mezclar bien los ingredientes y servir caliente.



