



30-35 min

pasta

## Espaguetis negros con tomate y gambas

### Ingredientes:

Para 4 raciones

- 450 g de espaguetis negros
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 1 guindilla seca o pimienta de cayena
- 400 g de gambas crudas y peladas
- 1 vasito de vino blanco seco (80 g aprox.)
- 400 g de tomate natural triturado
- La ralladura y el zumo de un limón
- Sal y pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil fresco o picado

### Cómo se hace:

1. En un caldero grande **pon abundante agua con sal** y lo pones al fuego. Tápalo y cuando arranque a hervir **añade la pasta** y remueve. Cocínala el tiempo indicado en el paquete.
2. Mientras quítale **las cabezas y la piel a las gambas\*** y resérvalas.
3. Pela y pica **los ajos y la guindilla\*** pequeñitos. Pon en una sartén grande 3 ó 4 cucharadas de aceite y cuando esté caliente **sófríe los ajos y la guindilla**.
4. Cuando empiece a tomar color el ajo **añade las gambas peladas** y saltéalas un par de minutos, añade **el vino** y sube el fuego para que se evapore el alcohol y remueve mientras tanto.
5. Añade **el tomate triturado** y sazona con **sal y pimienta**, baja el fuego y déjalo unos minutos más para que se reduzca un poco el tomate y se espese.
6. Sirve la pasta con un poco de la salsa, **la ralladura de limón y un chorro del mismo y perejil picado** por encima.

### Sugerencias:

- \* No tires las cabezas ni la piel de las gambas, puedes usarlas para hacer un fumet. Si no lo vas a hacer pronto, puedes congelarlas y hacerlo en otro momento, pero no las tires, sería una pena.
- \* Quítale las semillas a la guindilla si no quieres que pique tanto. La cantidad de guindilla es al gusto.