

Pasta con anguila ahumada, anchoas y paté de olivas negras



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Aurea Peque



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en colesterol

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El sabor inigualable de la anguila le confiere un sabor exquisito. Una receta sencilla pero con un sabor de gourmet

Descripción:

Hoy comemos un plato sencillo en su elaboración pero todo un lujo para el paladar, como siempre con la Anguila Ahumada del Mediterráneo que le da como estamos ya acostumbrados un toque muy sabroso y distinto.

Ingredientes para 2 personas :

- 100 gr. de macarrones y espirales
- 4 anchoas
- 2 ct de paté de olivas negras
- 2 lomos de 50 gr. cada uno de Anguila Ahumada La Anguila Ahumada del Mediterráneo
- una pizca de pimentón agridulce de la Vera Dos Hermanas (Ultramarinos La Escandalosa)
- 1 Cd de AOVE Oro del Vinalopó (Ultramarinos La Escandalosa)

Preparación:

Paso 1

Cocer en agua hirviendo con sal y unas gotas de aceite la pasta al dente según indicaciones del fabricante.

Paso 2

Cortar en trozos los filetes de la anguila ahumada

Paso 3

Servimos la pasta en un plato bonito y ponemos por encima unos trozos de filete de Anguila Ahumada del Mediterráneo, 2 anchoas y dos ct del paté de olivas negras, rociamos con media Cd de aceite y un poco de pimentón de la Vera.