

# Espaguetis con salsa de anchoas y piñones



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr. de espaguetis.
- Una latita de anchoas en aceite de 45 g. de peso neto.
- 2 cucharadas de piñones.
- 1 cucharadita de albahaca seca.
- 2 dientes de ajo.
- Un chorreón de vino tinto
- 4 cucharadas de parmesano rallado.
- Aceite de oliva. Sal.

## Preparación:

### Paso 1

cuece la pasta en abundante agua salada, cuando esté “al dente” escúrrela y reserva. Para esta receta es importante que los espaguetis estén algo duros, mira los tiempos de cocción que indique el fabricante de tu paquete de pasta. Mientras tanto, pela y pica los dientes de ajo. Dóralos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando estén dorados agrega las anchoas y remuévelas con una cuchara de madera para que se deshagan. Después añade el tomate frito y el vino tinto. Déjalos cocer un par de minutos para que el alcohol se evapore. Añade la cucharadita de albahaca seca o fresca. Une los espaguetis con la salsa de tomate, remueve bien para que la pasta se impregne bien de la fantástica salsa de anchoas. Espolvorea con el parmesano rallado. Vuelve a remover bien para que el queso se funda. Dora los piñones en una sartén sin nada de aceite. Ten mucho cuidado, los piñones se queman enseguida. Añade los piñones y sirve enseguida.

