

# Espaguetis con palito de cangrejo



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

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** maricarmen pari



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de espaguetis
- 2 ajos picados
- 1 paquete de palitos de cangrejo
- 2 cayenas
- aceite
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Pones agua a hervir y cuando hierva añades sal y los espaguetis (hay quien echa un poco de aceite también). Cuando los espaguetis estén hechos, y bien escurridos, enfríalos con agua para que queden sueltos, escurre de nuevo y reservalos. Mientras, vas deshilachando los palitos de cangrejo. Puedes cortarlos a rodajicas o puedes ir deshilachándolos para que queden como si fuesen hilicos. De esta manera se confunden con los espaguetis en el plato. A mí me gusta más así. También venden paquetes ya preparados con los palitos sueltos (los krisia, creo que se llaman) Pon en una sartén un poco de aceite, los ajos cortadicos finos y un par de cayenas (te va a parecer que estás comiendo gulas... Ojo no las deshagas porque picaría muchísimo!!). Déjalo un par de minutos a fuego muy lento y echa los palitos y los haces un par de minutos más, con mucho cuidado para que no se peguen a la sartén. Vuelca los espaguetis y lo calientas a fuego lencico sin parar de remover. UMMMMM!!!!!!!!!!!!