

Espaguetis con palito de cangrejo



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Ana Belen Rumbo



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!!!!!!!!!!!!