

# Espaguetis con erizos de mar



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

**Creador:** Sal y Laurel **Recetizador:** maria caballero



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

La pasta con marisco o pescado no lleva queso rallado.

## Descripción:

Esta receta de espaguetis con erizos de mar la hemos extraído de uno de nuestros libros favoritos: Elogio del erizo de mar. Consiste en una típica receta siciliana en la que se resalta el gran sabor del erizo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 400g. de Espaguetis
- 20-30 unidades de Erizo de mar
- 2 Dientes de ajo
- 5-6 cucharadas de Aceite virgen extra
- Sal, Pimienta y Perejil

## Preparación:

### Paso 1

Abrimos los erizos y retiramos con cuidado las huevas. Reservamos parte del líquido de los propios erizos (2 cucharadas), previamente colado, y sumergimos las huevas en él.

### Paso 2

Ponemos a cocer la pasta y mientras, picamos muy fino el perejil. En una sartén calentamos a fuego lento el aceite, junto con los ajos chafados. Cuando empiecen a dorarse, los retiramos.

### **Paso 3**

*En cuanto la pasta esté cocida, la colamos y la ponemos en la sartén con el aceite caliente. Añadimos las huevas de erizo, el perejil y una buena pizca de pimienta. Mezclamos todo rápidamente y servimos al momento.*