Espaguetis con chorizo

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Nany



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El tomillo, si es fresco y recién recolectado conserva el máximo de propiedades y aroma para usos culinarios y medicinales.

Descripción:

Es una receta que complementa una comida

Ingredientes para 4 personas :

- 300g de spaguetis
- 250g de chorizo picante
- 2 cebolleta
- 2 pimiento verde
- 2 puerro
- 2 dientes de ajos
- agua
- aceite oliva
- hoja de laurel
- tomillo
- romero
- perejil

Preparación:

Paso 1

Prepara un bouquet garní (un atadillo) con la rama de tomillo, la rama de romero, la hoja de laurel y una ramita de perejil. Reserva. Corta el chorizo en 4 trozos y ponlo a cocer en la olla rápida con abundante agua (luego coceremos los espaguetis en esa agua). Agrega el bouquet garní, coloca la tapa y deja cocer el chorizo durante 15 minutos. Retira el bouquet garní. Retira el chorizo y reserva. Desgrasa y pon a calentar el caldo. Cuando empiece a hervir, agrega los espaguetis y cuécelos durante 8-10 minutos (el tiempo que indique el paquete). Sazona. Escurre y reserva. Pela y lamina los dientes de ajo y dóralos un poco en una sartén con aceite. Pica las cebolletas, los puerros y los pimientos verdes finamente. Incorpóralos a la sartén, sazona y cocina todo hasta que quede bien pochado. Pica el chorizo en rodajas, añádelo a la sartén y cocínalo un poco para que se mezclen los sabores. Sirve los espaguetis en plato hondo, coloca encima la verdura pochada y el chorizo, y decora con una ramita de perejil.