

Espaguetis con Langostinos Nunos



Procedimiento

- Pelamos los dientes de ajo. Los picamos en láminas finas para que se doren rápido.
- Añadimos un buen aceite de oliva virgen extra a la cazuela y pasamos el ajo a fuego lento durante unos 2-3 minutos hasta que quede el ajo doradito.
- Añadimos un poco del chile picado.
- Removemos todo con suavidad para mezclar los sabores durante unos 2 minutos.
- Añadimos los langostinos a la cazuela con el ajo y el chile.
- Pasamos los langostinos sólo unos 2 minutos sin saltar en exceso. Lo justo para que se pongan rosados y añadimos el perejil.
- Reservamos para luego mezclar con los espaguetis.
- Ponemos en una cazuela agua a hervir con sal, 8 minutos al dente.
- Una vez transcurrido el tiempo escurrimos la pasta inmediatamente y la juntamos con el acompañamiento.
- Añadimos los espaguetis recién hechos a la salsa y mezclamos todo con una cuchara para que se junten bien los sabores, podemos añadir más perejil si nos gusta.

Ingredientes

- **500 grs** de espaguetis
- **500 grs** de langostinos
- **8** dientes de ajo
- **2** chiles (ají)
- Aceite de oliva extra virgen
- Perejil fresco picado
- Sal y pimienta a gusto