

Espaguetis con almejas



Ingredientes:

- 1kg de almejas, bien lavadas bajo el chorro de agua fría
- 175 ml de agua
- 175 ml de vino blanco seco
- 350 g de espaguetis
- 5 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta

Preparación:

Lave bien las almejas bajo el chorro de agua fría y deseche las rotas y las que no se abran al darles un golpe seco. Póngalas en una cacerola grande de base gruesa, vierta el agua y el vino, y cuézalas a fuego vivo, agitado la cacerola de vez en cuando, 5 minutos o hasta que se hayan abierto.

Retírelas y déjelas entibiar. Cuele el líquido de cocción sobre un cazo, con un colador forrado con muselina. Llévelo a ebullición y espere hasta que se haya reducido a la mitad. Retírelo del fuego.

Mientras tanto, deseche las almejas que no se hayan abierto, saque el resto de sus valvas y resérvelas.

En una olla lleve agua ligeramente salada a ebullición, eche la pasta de espagueti, deje que vuelva a hervir y cuézala de 8 a 10 minutos o hasta que los espaguetis estén al dente.

Espaguetis con almejas

Mientras tanto, caliente el aceite de oliva en una sartén grande de base gruesa y fría el ajo, removiendo con frecuencia, 2 minutos. Eche el perejil y el líquido de cocción reducido, y déjelo cocer a fuego suave.

Escorra la pasta y pásela a la sartén junto con las almejas.

Salpimiente al gusto y remueva sin cesar durante 4 minutos o hasta que los espaguetis y las almejas estén bien mezclados y las almejas calientes.

Páselo todo a una fuente y sívalo.