

# Espaguetis Vongolé

Espaguetis Vongolé, no es más que unos espaguetis con almejas, es un plato típico Italiano de pasta muy sencillo de preparar y con el sabor de las almejas.

## ingredientes

- 500 gr de Espaguetis
- 500 gr de Almejas (si es Roja Gallega mejor)
- 5 dientes de Ajo
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 1 ramita de Perejil
- 1 vaso de Vino Blanco
- Pimienta
- Sal
- Agua

## elaboración Espaguetis Vongolé

Ponemos las almejas escogidas en un bol con sal para que pierdan la arena que pueden traer en su interior.

Las mantendremos ahí entre 1 y 2 horas.

En una sartén podremos el aceite de oliva virgen y los ajos bien picaditos, antes de que empiecen a dorarse echaremos nuestras almejas, esperaremos hasta que comiencen a abrirse, es el momento de salpimentar, poner el perejil picado y el vaso de vino, remover y a fuego lento dejarlo unos 5-7 minutos para que se reduzca.

En una olla con abundante agua y un poco de sal, coceremos los espaguetis el tiempo marcado por el fabricante o los vamos probando y los sacamos cuando estén a nuestro gusto.

Los ponemos en una fuente y sobre ello incorporamos las

almejas con la salsa que queda en la sartén, para que se impregnen los espaguetis de su sabor.

Ya tenemos nuestros espaguetis vongolé o con almejas, en italiano o en castellano igual de buenos.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.