

Fetucchine con gambas y espárragos

INGREDIENTES

- TAGLIATELLE INTEGRAL PASTA AL HUEVO 259GR.
- GAMBAS AL AJILLO CRUDAS PELADAS 400GR
- MANOJOS DE ESPÁRRAGOS EN TROZOS DE 5 CM. 2
- PIMIENTO ASADO EN TIRAS (LATA) 1
- HOJAS DE ESPINACA BABY 200GR
- LIMÓN EN SU JUGO 1
- RAMITAS DE ENELDO
- CUÑAS DE LIMÓN PARA SERVIR

PREPARACIÓN

- COCINA LA PASTA EN UNA OLLA GRANDE DE AGUA HIRVIENDO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL PAQUETE O HASTA QUE ESTÉ AL DENTE. ESCURRIR.
- MIENTRAS TANTO, CALIENTA UNA SARTÉN GRANDE ANTIADHERENTE ENGRASADA A FUEGO FUERTE. AÑADE LAS GAMBAS Y COCINA, REMOVIENDO, DURANTE 2 MINUTOS O HASTA QUE LAS GAMBAS SE ENROLLEN Y CAMBIEN DE COLOR. AÑADE LOS ESPÁRRAGOS Y COCÍNALOS, REMOVIENDO, DURANTE 2 MINUTOS O HASTA QUE LOS ESPÁRRAGOS SEAN DE COLOR VERDE BRILLANTE.
- AÑADE EL PIMIENTO Y LAS ESPINACAS A LA MEZCLA DE GAMBAS DE LA SARTÉN. COCINE, REVOLVIENDO, HASTA QUE LAS ESPINACAS SE MARCHITEN. AÑADA LA PASTA Y REVUELVA HASTA QUE ESTÉ BIEN COMBINADA Y CALENTADA. AÑADE EL JUGO DE LIMÓN.
- ESPOLVOREAR LA MEZCLA DE LA PASTA CON RAMITAS DE ENELDO Y SERVIR CON GAJOS DE LIMÓN.