

SPAGHETTI DE *Calabacín con* LANGOSTINOS

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- ½ cebolla morada
- Aceite de oliva virgen extra
- 300 g de langostinos
- 2 packs de **Spaghetti de Calabacín Florette**
- Sal
- Pimentón
- Frutos Secos
- Cebollino



1 **Pela** los ajos, la cebolla y **córtalos** en láminas y en juliana respectivamente.



2 **Rehoga** las verduras anteriores. Una vez estén cocinadas, **incorpora** los Spaghetti de calabacín, **sazona** y **añade** pimentón.



3 En el último momento, **vierte** los langostinos pelados, **rehógalos** y **retira** la sartén del fuego.



4 **Tritura** con un cuchillo los frutos secos y **mézclalos** con el contenido de la sartén.



5 **Emplata** en el recipiente que más te guste y **decora** con cebollino picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Spaghetti
Calabacín

