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

Florette