



<https://www.mepillasquisando.com>



1228 - ESPAGUETIS CON ALMEJAS CEBOLLA Y ANCHOAS



INGREDIENTES:

500 gr. de Espaguetis.
2 Cebollas.
1 Bolsa de Almejas.
1 Paquetillo de Anchoas en Vinagre.
Queso rallado.
Sal, Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con agua y sal. Cuando empiece a hervir añadimos los espaguetis y dejamos que cuezan hasta dejarlos un poco enteros, "al dente". Pasado ese tiempo la escurrimos y reservamos. (NO lavar). En una sartén con un chorrito de aceite ponemos a pochar la cebolla cortada en cuadraditos a fuego medio durante 10 minutos. Ponemos las almejas a cocer al vapor, una vez que estén le sacamos la carne y reservamos. Pasamos la pasta a una olla y añadimos la cebolla, las almejas y las anchoas contadas menuditas, mezclamos muy bien. A la hora de servir espolvoreamos queso rallado por encima. Servimos caliente.

FACEBOOK: Cocina Española Casera