

Espaguetis con Limón, Ajo y Pimienta de Manuel Cárdenas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 20 '
- 4

Modo express

1. Lbricamos los spaguetis para que no se peguen.

2. Los rompemos por la mitad y los introducimos en la cubeta con la hoja de laurel. Los cubrimos de agua y seleccionamos el programa pasta. Una vez finalizado el programa los escurrimos y los reservamos.
3. Programamos la función "Freir-sofreir". Introducimos la mantequilla, una vez fundida introducimos el ajo cortado en láminas y removemos bien.
4. Cuando lo veamos hecho, incorporamos la nata líquida, la pimienta, la ralladura del limón y el zumo. Removemos hasta que estén todos los ingredientes bien mezclados. Cancelamos el programa e introducimos los spaguetis que ya teníamos hechos.
5. Removemos bien y añadimos el queso rallado (a gusto y opcional)
6. Resultan muy suaves y deliciosos, y se pueden acompañar con alguna carne como pollo o pescado.
7. A comerlos que están riquísimos...!!!