

# Tallarines con gambas al ajillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 34 '
- 4
-  SIN



Comentario nutricional

La pasta integral tiene un mayor aporte en fibra lo que mejora el tránsito intestinal además de producir mayor sensación de saciedad.

## Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con una cucharada de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Pele y corte en rodajas finas los dientes de ajo. Pique o muele la guindilla.
3. Ponga 2 cucharadas de aceite en la cubeta y programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 10 minutos. Añada el ajo laminado y la guindilla y sofría hasta que el ajo empiece a tomar color. Introduzca las gambas y saltee 1 minuto. Desmenuce la pastilla de caldo en la cubeta y enseguida vierta el agua removiendo; cancele el programa.
4. Añada la pasta cortada por la mitad removiendo bien, cierre la tapa y programe el menú Pasta.