

Espaguetis negros con gula y gambones por Ana Sanchez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Partir los espaguetis por la mitad e introducir en la cubeta de Chef Plus Induction Pro junto con el agua y la sal. Programar menú pasta.
2. Cuando termine debéis escurrir los espaguetis y enfriar debajo del grifo con agua fría.
3. Programar el menú Sofreír/Freír 20 minutos a 180°. Sofreír la cebolla a la juliana, a los 3 minutos más o menos añadir los ajos picados en laminas finas, la sal y la guindilla también picadita, hasta que las cebollas estén bien pochaditas. Una vez este la cebolla, añadir los gambones y cuando cambien de color, se le añaden las gulas y sigue sofriendo durante dos ó tres minutos más, añadir un poco de sal.
4. Por último añadir los espaguetis y remover muy bien.

Si ha sobrado tiempo pararlo y servir de inmediato.