Espaguetis con erizos de mar

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sal y Laurel **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La pasta con marisco o pescado no lleva queso rallado.

Descripción:

Esta receta de espaguetis con erizos de mar la hemos extraído de uno de nuestros libros favoritos: Elogio del erizo de mar. Consiste en una típica receta siciliana en la que se resalta el gran sabor del erizo.

Ingredientes para 4 personas :

- 400g. de Espaguetis
- 20-30 unidades de Erizo de mar
- 2 Dientes de ajo
- 5-6 cucharadas de Aceite virgen extra
- Sal, Pimienta y Perejil

Preparación:

Paso 1

Abrimos los erizos y retiramos con cuidado las huevas. Reservamos parte del líquido de los propios erizos (2 cucharadas), previamente colado, y sumergimos las huevas en él.

Paso 2

Ponemos a cocer la pasta y mientras, picamos muy fino el perejil. En una sartén calentamos a fuego lento el aceite, junto con los ajos chafados. Cuando empiecen a dorarse, los retiramos.

Paso 3

En cuanto la pasta esté cocida, la colamos y la ponemos en la sartén con el aceite caliente. Añadimos las huevas de erizo, el perejil y una buena pizca de pimienta. Mezclamos todo rápidamente y servimos al momento.