

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espaguetis-al-azafr%C3%A1n.html>

Espaguetis a la crema de azafrán

INGREDIENTES

320 grs. De espaguetis
1 cuch. de harina
1/4 l. de leche
Unas hebras de azafrán
Queso rallado
Un trozo de mantequilla
1 diente de ajo
Aceite de oliva
Agua y sal

PREPARACIÓN

Cuece la pasta en agua con sal y un chorro de aceite. Escurre, refresca y reserva.

Para preparar la crema de azafrán, en una cazuela con mantequilla fundida, dora el ajo picado. Añade la harina, rehoga y vete agregando la leche poco a poco y sin parar de remover. Condimenta con el azafrán. Pon a punto de sal y deja cocer unos minutos, removiendo hasta que espese.

Mezcla los espaguetis con la crema de azafrán y sirve en una fuente resistente al horno. Espolvorea con el queso y gratina durante un minuto aproximadamente.