

ESPAGUETIS A LA VÓNGOLE

INGREDIENTES:

50 g de aceite
4 dientes de ajo grandecitos
Un puñado hojas de perejil
1 bote de 1 kg de tomate natural triturado
Cayena al gusto (opcional)
1 cucharadita de azúcar
1 pastilla de caldo de pescado ó sal
Pimienta negra recién molida
1 kg de chirlas o berberechos
 $\frac{1}{2}$ kg de espaguetis

PREPARACIÓN

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina en velocidad 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se troceen. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 minutos 100° velocidad 1

Añada el tomate, pastilla de caldo o sal, azúcar y cayena (si la pone) y

Programe 15 minutos temperatura varoma velocidad 1. mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente varoma. Resérvelas.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el varoma. Programe a continuación 10 minutos temperatura varoma velocidad

Vuélquelas sobre la salsa y déjelas reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con el perejil troceadito con una tijera. Reserve.

Ponga a coser los espaguetis. Vierta en el vaso 1500 g de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos 100° velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro) ayudándose con la espátula. Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete, 100° velocidad 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis. Puede coser otro tipo de pasta a su gusto.