

# ESPAGUETIS CON GAMBAS

## INGREDIENTES

250 g de gambas arroceras

2 ó 3 dientes de ajos

50 g aceite

Perejil

Sal

Una cayenita (Opcional)

500 g espaguetis

## PREPARACIÓN:

Hacer un fumet con las pieles y cabezas de las gambas y 500 g de agua. Programar 6 minutos, 100°, velocidad 4. Colar y reservar.

Lavar bien el vaso, con la máquina en velocidad 6, dejar caer los ajos, la cayena (si se utiliza) y el perejil, bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Añadir el aceite de oliva y programar 5 minutos, 100°, velocidad 1

Una vez dorados los ajos con el perejil, añadir el fumet con agua hasta aprox. 1 litro y la sal programar 10 minutos, 100°, velocidad 1

Cuando hierva el agua, poner la velocidad 1, quitar el cubilete y añadir los espaguetis enteros a través del agujero de la tapadera, el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro.

Programar el tiempo que indica el fabricante del paquete, añadiendo dos minutos más a 100°, velocidad 1, si veis que no están blandos, le ponéis dos

minutos más. Escurrirlos si gustan secos y añadir los cuerpos de las gambas. Mezclarlos bien y servir