

Libreta: Recetas tradicionales  
Creado: 13/04/2018 12:01  
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espaguetis-con-mejillones-al-curry.html>

## Espaguetis con mejillones al curry

### INGREDIENTES

250 grs. de espaguetis.  
Mejillones  
Curry en polvo  
Aceite de oliva virgen.  
Sal

### PREPARACIÓN

Calentar en una cazuela alta un litro de agua por cada 100 gramos de pasta y un chorrito de aceite de oliva. Llevar a ebullición añadir la sal, esperar un minuto para que se disuelva y poner a cocer la pasta, removiéndola un poco con una cuchara de madera para que no se pegue.

Mantener el hervor vivo, pero que no sea a borbotones. Probar de vez en cuando la pasta hasta que esté en el punto preferido. Escurrirla.

Cuando la pasta esté cocida la coláis con un colador. Agregar los mejillones cocidos y espolvoreamos con curry al gusto. Si se han quedado muy secos se puede añadir un poquito de agua. Rehogarlos durante un minuto con la salsa, dándoles vuelta para que la salsa se reparta bien.

Servir inmediatamente