



CALORÍAS*
272

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

10	Proteína
29,2	Hidratos de Carbono
12,4	Grasas Totales
2,2	Grasas Saturadas
7,4	Grasas Monoinsaturadas
1,6	Grasas Polinsaturadas
0,11	Colesterol
2,2	Fibra Alimentaria
0,46	Sodio

ALÉRGENOS
gluten, crustáceos, gambas



45'



6 PAX



DIFICULTAD
BAJA



SIN LACTOSA



PASTA

PASTA FRESCA CON ALMEJAS "AL AGLIO E PEPEROCINO"

PONS

UTILIZAMOS:



PONS SELECCIÓN FAMILIAR
AOVE Arbequina



PONS INFUSIONADO CON GUINDILLA
OOVE Infusionado con guindilla



PONS VINAGRE CHARDONNAY
Vinagre Chardonnay

MARIDAMOS:



ALGÉS
Vino tinto



SISQUELLA
Vino blanco

INGREDIENTES

- 400 gr Pasta fresca (ver receta)
- 150 gr Almejas
- 125 gr Gamba pelada
- 125 gr Espinacas frescas
- 3 Tomates deshidratados
- 6 Dientes de ajo (25g)
- 3 Guindillas picantes
- 35 ml Pons Selección Familiar AOVE Arbequina
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

- Hervir la pasta en abundante agua con sal, de 2 a 5 minutos (en función de la recomendación del fabricante), dejándola al dente.
- Ecurrir la pasta, aliñar con un chorro de aceite Pons Selección Familiar AOVE Arbequina y dejar enfriar a temperatura ambiente (nunca con agua). Reservar.
- Limpiar y lavar las hojas de espinacas y cortarlas en juliana (a tiras).
- Laminar los ajos y mezclarlos con las guindillas picantes cortadas a rodajas (conservar las semillas en las rodajas). Cortar el tomate seco al horno en juliana (a tiras).
- En caso que sea necesario, purgar las almejas en abundante agua fría y sal unas 2 horas.
- En una *sauté* bien ancha y a fuego lento, poner el aceite, los ajos y las guindillas.
- Saltear hasta que cojan ligeramente un color dorado.
- Incorporar las almejas y tapan la *sauté* hasta que las almejas se abran (desechar las que no estén abiertas).
- Añadir las espinacas, el tomate y las gambas. Remover el conjunto durante un minuto.
- Agregar la pasta al dente y remover el conjunto para que las almejas, las espinacas y el tomate queden repartidos.
- Se puede substituir la guindilla por un chorro de aceite Pons Infusionado con Guindilla antes de servir.

ÚTILES



Olla



Sauté



Cuchillo y
tabla de corte



Pinzas

OBSERVACIONES

Hay que tener cuidado si se añade sal a este plato, ya que las almejas aportan suficiente sabor iodado.

🔥 Fuego Bajo