



Por: Josephine Pareja

# Espaguetis con Piñones, Espinacas y Ajo Morado.



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
2



**TIPO DE PLATO**  
PRINCIPAL



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
50 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
MORADO

## Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Morado Big Garlic
- 75 gr de Espaguetis
- 25 gr de Piñones
- 300 gr de Espinacas
- Aceite de Oliva
- 200 cl de Nata para cocinar
- Sal fina
- Pimienta negra
- Hierbas Provenzales
- Queso Parmesano en polvo
- ½ vaso de Vino blanco

### Paso a Paso



1. Pelamos los 4 dientes de ajo y los laminamos finamente.
2. Salteamos los ajitos con un poco de aceite de oliva, a fuego bajo (para que no se quemen), y añadimos los piñones hasta que esté todo doradito.
3. En la misma sartén, añadimos las espinacas frescas al salteado anterior, y el medio vasito de vino blanco. Las dejamos cocer hasta que estén tiernas.
4. Añadimos la nata (con un poquito de mantequilla – opcional) y removemos todo bien.
5. Mientras, ponemos la pasta a hervir durante unos 20 minutos (para que quede al dente), con un poco de sal (al gusto).
6. Una vez cocida, escurrimos bien la pasta y la incorporamos a la sartén con la mezcla, y vamos removiendo todo bien.
7. Por último, añadimos sal y pimienta al gusto y algunas hierbas provenzales.

#### TERMINADO DEL PLATO:

8. En un plato hondo, serviremos la pasta preparada y espolvorearemos queso parmesano rallado por encima.

#### CONSEJOS DE LA COCINERA **Josephine Pareja:**

- Es muy importante vigilar el tiempo de cocción de la pasta para que ésta case perfectamente con el resto de ingredientes.
- Es una receta muy sencilla, que con poquita cantidad sacia bastante y es muy saludable.
- También se podría añadir al salteado un puñadito de pasas morunas. Esto le aportará un toque intenso y dulzón para aquellos a los que le guste potenciar el sabor de la comida.

***Estaba realmente DELICIOSO!!!***