

ESPAGUETIS A LA VONGOLE (CON ALMEJAS)



INGREDIENTES PARA 4 APROX:

- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 30 gr de aceite de oliva
- 500 gr de tomate natural en conserva
- 350 agua
- Sal y pimienta recién molida
- ½ cucharadita de pimentón dulce
- 1000 de almejas frescas bien limpias
- 300 gr de espaguetis

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el cilantro y trocee 3seg vel 5. Retire y reserve una cucharadita para decorar.
2. Añada el resto de los ingredientes al vaso y triture 1 min vel 10. Vierta el hummus en un plato , rocíe con un chorrito de aceite deoliva virgen extra , espolvoree con el cilantro reservado y sirva.