

Espaguetis con tomates secos

Tiempo de preparación: 35 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

150 g Espaguetis
50 g Tomate seco
1 ud. Cebolla
2 ud. Dientes de ajo
3 ud. Hojas de laurel
Aceite de oliva virgen extra
Sal fina en escamas natural

Preparación

Hervir los espaguetis en una olla.

Pelar y cortar la cebolla en dados finos.

Calentar una sartén mediana y añadir 4-5 cucharadas de aceite de oliva.

Sofreír la cebolla a fuego medio, pelar los dientes de ajo, aplastarlos y añadirlos a la cebolla junto con las hojas de laurel.

Escurrir los tomates secos y ponerlos en remojo en un pequeño recipiente con agua tibia durante unos minutos. Mantén esta agua.

Cuando las cebollas estén cocidas, picar los tomates y añadirlos.

Cocinar todo junto durante unos 3-4 minutos, verter el agua de los tomates remojados, llevar a ebullición y reducir ligeramente.

Escurrir los espaguetis y añadirlos a la sartén, mezclar y repartir en los platos.

Sazonar con la sal de hierbas y decorar si se desea con orégano y albahaca.

¡Bon profit!