



Spaghetti acompañado de pargo al ajillo

Spaghetti acompañado de pargo al ajillo

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500 gr
- 1 Cabeza de ajo
- 100 gr de perejil
- 1 taza de aceite
- 5 Filetes de pargo

Preparación

1. Cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
2. Cortamos el ajo y el perejil finamente. Luego en una taza grande, disponemos los filetes de pescado, sal, pimienta, aceite, ajo y perejil. Movemos bien las piezas de pescado dentro de la taza para que quede bien sazonado.
3. En una sartén precalentado agregamos el contenido de la taza sin el pescado, una vez tome temperatura agregamos las piezas de pescado, esperamos que doren (sin pasarlas de su punto) y salpimentamos.
4. Finalmente, servimos los filetes, los Spaghetti de Pasta y bañamos con el ajillo. Compartimos un delicioso plato con nuestros amigos.