

Pasta negra de sepia con langostinos y calabacín

Esta receta de **Pasta negra de sepia con langostinos y calabacín** está deliciosa. Hay muchas formas de consumir pasta, ya que hay muchos tipos de pastas elaboradas de diversas formas, como la pasta negra de sepia, que tiene un sabor muy especial. Con ella podemos preparar nuestros platos añadiendo ingredientes diferentes, como pueden ser los langostinos o las anguriñas. En este caso, además, le hemos agregado calabacín que para nuestro gusto combina realmente bien con todo tipo de pasta.

Ingredientes

250 g de pasta de sepia (tagliatelle)
200 g de anguriñas
200 g de langostinos
1 calabacín
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimienta cayena
2 huevos
6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
Cebollino para decorar
Sal y pimienta (al gusto)

Preparación de la Pasta negra de sepia

Hervimos la pasta según la referencia de la marca que compremos, aprox. 5 o 6 minutos. Escurrimos con agua y reservamos. En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite y doramos los ajos laminados con la cayena. Reservamos este aceite con los ajos. Cortamos el calabacín en cuadritos y lo mareamos en una sartén con una cucharada de aceite y sal. Reservamos. En el aceite de los ajos mareamos las anguriñas y los langostinos pelados; a continuación, lo mezclamos con el calabacín. Por otro lado, hacemos un revuelto con los huevos añadiéndole otra cucharada de aceite y dos de agua. Montamos el plato de servir ayudándonos de un molde en el que pondremos una capa de pasta, otra del revuelto de los huevos y otra con los langostinos, las anguriñas y el calabacín. Para finalizar le colocamos unas ramitas de cebollino por encima para darle un toque verde.

Si te ha gustado esta receta de pasta, te recomendamos nuestros **Macarrones family**, una receta casera muy rica para comer en familia o con amigos :-)