



ESPAGUETIS
alla puttanesca

Ingredientes para 2 personas:
1 diente de ajo
1 guindilla (o media, al gusto)
1 cucharada de alcaparras
50 gr de oliva negra de Aragón
50 gr de anchoas
400 gr de tomate troceado
1 cucharada de concentrado de tomate
180 gr de espaguetis
sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

En una sartén freímos el diente de ajo junto con la guindilla troceada hasta que comience a dorarse el ajo, lo retiramos y añadimos las alcaparras y las olivas chafadas. Cocinamos un par de minutos y añadimos las anchoas troceadas. A continuación, incorporamos el tomate troceado y el concentrado de tomate. Cocinamos 10 minutos y rectificamos de sal si fuera necesario (no creo porque alcaparras, olivas y anchoas ya le aportan suficiente sal a la salsa).

Cocinamos los espaguetis siguiendo las indicaciones del fabricante.

Añadimos los espaguetis a la salsa, dejando que caiga un poco de líquido de la cocción para que sea más ligera.

[Con las zarpas en la masa](#)