

## ESPAGUETTI A LA PUTANESCA

### **Ingredientes:**

PARA 4 PERSONAS.

- 400 gr. Espaguetti
- 1 lata de anchoas en aceite. o 120 gr. De bacón ahumado (al gusto)
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen.
- 2 dientes de ajo.
- 350 gr. Tomates maduros para salsa.
- 1 lata aceitunas negras deshuesadas
- 1 cucharadita de alcaparras pequeñas
- 1 pedacito de guindilla picante.
- Perejil y orégano. Sal y pimienta.



Juan Pedro  Hurtado Luque

### **Elaboración:**

- Hervir los espagueti según las instrucciones del paquete. Esto dependerá del grosor del espaguetti y de la harina que utilice el fabricante. Procuraremos que queden al dente.
- En una sartén con el aceite caliente sofreír los ajos cortados en rodajitas o cuadritos, añadir el pedacito de guindilla, a continuación añadir las anchoas o el bacón, manteniendo el fuego bajo, incorporar las aceitunas negras deshuesadas, las alcaparras, y la pulpa de los tomates troceada. Dejar sofreír durante unos minutos, y poner a punto de sal, perejil picado y una pizca de orégano, añadir los espaguetis ya cocidos, dar un par de vueltas para mezclar. Servir muy calientes y ¡BUEN APETITO!
- P.D; Podéis utilizar el bacón y las anchoas conjuntamente, y utilizar tomate frito casero en vez de tomates maduros cortados.