



Pasta de espirales con frutos secos

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 350 g de *Pasta de espirales*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 140 g de *Frutos secos*
- *Tomates secos en aceite de oliva*
- 7 Hoja(s) de *Albahaca*
- 1 Hoja(s) de *Laurel, hoja*
- 7 Ud. de *Aceituna negra*
- 2 Cucharadita(s) de *Tomate concentrado*
- 1/2 Taza(s) de *Vino dulce*
- *Aceite de oliva*
- *Pimienta negra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Hervir la pasta

En una olla pondremos abundante agua con sal un chorrito de aceite y una hoja de laurel.

Cuando este hirviendo añadiremos la pasta de espirales el tiempo recomendado por el fabricante. Una vez hervida escurriremos el agua.

Paso 2 - Prepara los ingredientes.

Paralelamente prepararemos la salsa. Cortaremos el ajo en laminas finas, partiremos los tomates secos en aceite de oliva trozos de una pulgada de ancho más o menos. Trituraremos los frutos secos, no tienen que quedar completamente triturados sino a trocitos pequeños. También sacaremos el hueso a las aceitunas negras.

Paso 3 - Preparar la salsa

En una cazuela de barro preferiblemente, añadiremos abundante aceite de oliva mezclado con un poco del aceite de los tomates en conserva. Cuando este caliente añadiremos el ajo. Cuando el ajo este dorado añadiremos los tomates secos y las aceitunas negras. Pasado un minuto añadiremos los frutos secos, el tomate concentrado, el vino dulce, la sal y la pimienta. Lo dejaremos a fuego bajo durante 2 o 3 de minutos aproximadamente. Para terminar añadiremos la pasta que ya habremos colado. Le mezclaremos bien y listo. Espero que os guste esta receta, buen provecho!