
Oct 08, 2019 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Referencial

El calabacín nos ofrece una excelente gama de posibilidades: **Desde una crema hasta un postre que sorprenderá hasta los más ingeniosos y expertos cocineros.** Hoy recurrimos a una variedad diferente: Espirales o espaguetis de calabacín con queso parmesano.

Vale la pena recordar que debemos hacer tiras largas de calabacín en casa al momento, aunque no nos quede la «pasta» tan perfecta. Ni falta que hace, el resultado sigue siendo delicioso, y de lo más ligero.

Ingredientes:

1 calabacín

2 dientes de ajo, aplastados

2 cucharaditas de aceite de oliva

Sal

Pimienta negra

2 cucharadas de agua

Queso parmesano rallado

Preparación:

- Cortar los calabacines en largas cintas, usando una mandolina o un cuchillo. Cortar la cinta a lo largo, para que queden fetuccinis como hebras.
- Calentar una sartén a fuego mediano-alto hasta que esté caliente.
- Añadir 1 cucharadita de aceite y el ajo machacado.
- Añadir las hebras de calabacín y revolver.
- Añadir condimento italiano, la sal y pimienta negra al gusto.
- Añadir 2 cucharadas de agua y remover un par de minutos o hasta que el calabacín esté «al dente».

Contenido Relacionado: [Calabacines rellenos: Paso a paso](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: ¡Una receta sana!

Del día: No

Créditos: Pequerecetas.com

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/pasta-de-calabac%C3%ADn-lista-en-tres-minutos>

Links:

- [1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/calabacines-rellenos-paso-paso>
- [2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>