

Espaguetis de calabacín con gambas al ajillo, receta paso a paso



Espaguetis de calabacín con gambones al ajillo, un plato ligero y sano que se prepara en diez minutos. Haremos unos gambones al ajillo o al pilpil con un toque de cayena que podéis obviar si no os gusta el picante y rehogaremos con unos espaguetis que haremos de calabacín. Es perfecto para toda la familia, podéis utilizar como hemos hecho nosotros gambones congelados, pero podéis hacerlos también con gambas o langostinos.

Una vez servidos en el plato estos **espaguetis de calabacín con gambones al ajillo** añadiremos un poco de **aceite de oliva virgen extra picual de cosecha temprana** en crudo, así le aportaremos a este plato un sabor y unos matices increíbles, además de todos los beneficios para nuestra salud.

Os dejamos con la **receta explicada paso a paso de estos Espaguetis de calabacín con gambones al ajillo**, esperamos que os guste y que os animéis a hacerla.

Espaguetis de calabacín con gambones al ajillo, receta paso a paso.]

Ingredientes



- 2 calabacines
- 10 ajos
- 4 guindillas (opcional y al gusto)
- 250 gr de gambones
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra picual

Cómo hacer Espaguetis de calabacín con gambones al ajillo]

Pelamos los ajos, los fileteamos y los ponemos junto a las guindillas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra



Cuando los ajos comiencen a dorarse añadimos los gambones y un poco de sal, rehogamos



hasta que cambien de color, tardarán apenas uno o dos minutos



Incorporamos los [espaguetis de calabacín, en este enlace os enseño cómo hacerlos](#). Rehogamos unos minutos y listo este plato.



Servimos estos espaguetis de calabacín con gambones al ajillo



y como os decía al principio, incorporamos un chorrín de aceite de oliva virgen extra picual cosecha temprana, en esta ocasión de Cortijo La Torre, una almazara de Arjona. Un aceite recién embotellado de un color verde espectacular y con unos aromas y sabor inigualables.



Y ya sólo queda disfrutar de esta sabroso y sano plato, unos **Espaguetis de calabacín con gambones al ajillo y aceite de oliva virgen extra** ¡deliciosos!

