

Tallarines a la puttanesca

Es una de las más tradicionales recetas de pasta italiana. Es fácil, rápida y todo un manjar si se utilizan ingredientes de buena calidad que merece la pena tener siempre en la despensa.

Ingredientes Para 2 personas

200 g Tallarines
2 Dientes de ajo
5 Anchoas de buena calidad
1 Guindilla roja
40 g Alcaparras
60 g Aceitunas negras
250 g Tomates en conserva natural
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra molida
Orégano seco
Perejil fresco
Sal

Preparación

Picar los dientes de ajo pelados, la guindilla con o sin semillas, y las anchoas ligeramente escurridas. Picar también las alcaparras si son muy grandes si se prefiere así, aunque yo las dejaría enteras. Cortar en rodajas o picar groseramente las aceitunas.

Poner a calentar abundante agua salada para cocer los tallarines, siguiendo las instrucciones del paquete, para sacarlos un minuto antes de que estén al dente. Es importante no pasarse de cocción, así que mejor controlar muy bien el tiempo. Mientras se cuecen, poner a calentar una sartén o cazuela amplia con un buen chorro de aceite de oliva.

Cocinar unos pocos minutos el ajo con la guindilla y las anchoas, machacando la mezcla para que se integren bien y desprendan todos sus aromas. Cuando el ajo esté dorado, añadir las alcaparras y las aceitunas, y cocinar el conjunto un par de minutos más.

Añadir el tomate, picándolo sobre la mancha con un cucharón o espátula, y remover para integrarlo. Bajar la temperatura y dejar cocinar suavemente, reduciendo los jugos, mientras se termina de cocer la pasta. Echar los tallarines directamente en la sartén cogiéndolos con unas pinzas grandes -o escurrir, reservando parte del agua-.

Remover, añadir orégano, perejil picado y un golpe de pimienta negra. Incorporar un poco de agua de cocción si hiciera falta para ligar mejor la salsa. Retirar del fuego en cuanto la pasta esté en su punto.

Redacción La Mañana Digital