

## Spaghetti acompañado de pargo al ajillo

reaghettivadompañadovde pargo al ajillo

## Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria de 500 gr
- 1 Cabeza de ajo
- 100 gr de perejil
- 1 taza de aceite
- 5 Filetes de pargo

## Preparación

- Cocinamos los Spaghetti Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
- Cortamos el ajo y el perejil finamente. Luego en una taza grande, disponemos los filetes de pescado, sal, pimienta, aceite, ajo y perejil. Movemos bien las piezas de pescado dentro de la taza para que quede bien sazonado.
- En una sartén precalentado agregamos el contenido de la taza sin el pescado, una vez tome temperatura agregamos las piezas de pescado, esperamos que doren (sin pasarlas de su punto) y salpimentamos.
- Finalmente, servimos los filetes, los Spaghetti de Pasta y bañamos con el ajillo.
  Compartimos un delicioso plato con nuestros amigos.