

# Nidos de espinacas y Cangrejo con aceite, guindilla y ajo



## ✂ Ingredientes

### Para dos personas

- 200 gr de nidos de espinacas
- 8 palitos de cangrejo Krissia (sin lactosa)
- 2 ajos
- 1-2 guindillas
- Albahaca fresca o seca
- Perejil fresco o seco
- Aceite de oliva, pimienta y sal.



## ✂ Preparación

### Pasta (nidos de espinacas)

Ponemos a hervir bastante agua en una olla o cacerola con un poquito de sal, pimienta negra molida y un chorreoncito de aceite de oliva para que la pasta no se pegue. Cuando el agua comience a hervir, echamos la pasta y lo dejamos hirviendo cinco minutos exactos sin tapar.

Cuando la pasta se haya cocido *al dente*, entonces escurrimos el agua y reservamos los nidos de espinacas en la olla.

### Acompañamiento

Calentamos tres cucharadas soperas de aceite de oliva en una sartén y rehogamos dos ajos cortados por la mitad (para facilitarnos luego poder sacarlos) y una o dos guindillas (en función de lo picante que queramos el plato).

Cuando los ajos ya estén tostados, vamos a retirarlos junto con la guindilla y entonces agregamos los palitos de cangrejo, ya lavados y cortados en trocitos pequeños. Les damos un par de vueltas unos dos minutos y retiramos del fuego.

Vertemos este aceite con el cangrejo sobre la pasta y mezclamos bien dentro de la misma olla para que la pasta retenga el gusto a ajo, junto con la albahaca, el perejil y un poquito más de pimienta si queremos.