

TALLARINES CON ALCAPARRAS

4 raciones

20 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pasta



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
266 kcal	5 g
Grasas	Carbohidratos
5 g	28 g
Fibra	Sal
5 g	1.3 g

Ingredientes



- 200 g de pasta seca
- 15 g de ralladura de limón
- 30 g de alcaparras
- 10 g de aceite de oliva
- Pimienta negra
- Orégano seco
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Pon a hervir 2 litros de agua con sal (1 cucharadita por litro).
- 2** Cuece los tallarines 8-10 minutos, al dente.
- 3** Maja en el mortero la corteza de limón picada con las alcaparras y añade el aceite.
- 4** Escurre la pasta y corta la cocción con agua fría.
- 5** Sirve los tallarines y riega con el majado.
- 6** Espolvorea pimienta y orégano y sirve al momento.

THERMOMIX

- 1** Maja en el mortero la corteza de limón picada con las alcaparras y añade el aceite.
- 2** Vierte 1,5 litros de agua en el vaso. **12 min / 100 °C / vel 1**
- 3** Añade sal y la pasta por el bocal. **Tiempo del paquete / 100 °C /  / vel **
- 4** Escurre la pasta con el cestillo o Varoma.
- 5** Sirve y riega con el majado.
- 6** Mezcla y espolvorea pimienta y orégano.

Consejos

- Reserva un poco del agua de cocción de la pasta: una cucharada ayuda a “ligar” el aliño con el aceite y repartirlo mejor por los tallarines.

- Ajusta el punto cítrico: usa solo la parte amarilla de la ralladura para evitar amargor y potenciar el aroma.
- Si las alcaparras son muy saladas, enjuágalas y sécalas antes de machacarlas con el limón.
- Para servir “al momento” sin pasarte de cocción, cuece la pasta al dente (8-10 min) como indica la receta y mezcla justo antes de emplatar.
- - Acabado más aromático: añade el orégano al final, ya en el plato, para que conserve mejor su fragancia.