# 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
- 30 g de alcaparras
- 15 g de ralladura de limón
- 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 ºC / vel 1**
3. Añade sal y la pasta por el bocal. **Tiempo del paquete / 100 ºC / / 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.