



Spaghetti with garlic slivers and shrimp

Ingredients

- 6 garlic cloves, peeled
- 1 pound medium shrimp, peeled and deveined
- Salt and freshly ground pepper
- ½ cup olive oil
- ¼ cup chopped fresh Italian parsley
- Juice of 1 lemon
- 1 pound spaghetti, cooked and drained

Bring a small pot of water to boil, and blanch the garlic 2 minutes. Rinse with cold water and slice thinly.

Pat shrimp dry and season with salt and pepper. Heat half the oil in a large skillet over high heat. Sauté half the shrimp, turning frequently, until pink all over, and remove with slotted spoon. Heat the remaining oil, and sauté the remaining shrimp. Remove with slotted spoon and reduce the heat to medium low. Add the garlic, and cook until nearly golden. Return shrimp to the pan along with parsley and lemon juice. Season with salt and pepper, stir, and cook just to heat through. Pour over pasta in a bowl. Toss well and serve. Also delicious as cold pasta salad.

Spaghetti con rodajas de ajo y camarones

- 6 dientes de ajo, pelados.
- ½ kilo de camarones medianos pelados y desvenados
- Sal y pimienta
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de cilantro fresco picado
- Jugo de un limón
- ½ kilo de spaghetti cocido y escurrido.

En una olla pequeña ponga agua a hervir, y agregue el ajo por dos minutos o hasta que palidezca. Enjuague con agua fría y rebane finamente.

Escorra los camarones y sazone con sal y pimienta. Caliente la mitad del aceite en un sartén grande. Sofría la mitad de los camarones, moviéndolos con frecuencia, hasta que estén rosados. Retírelos con una cuchara ranurada. Caliente el aceite restante y sofría los camarones restantes. Retire con una cuchara ranurada y reduzca el fuego a temperatura media o baja. Añada el ajo y deje cocinar hasta que este casi dorado. Regrese los camarones al sartén junto con el cilantro y el jugo de limón. Sazone con sal y pimienta, revuelva, cocine sólo a través del calor. Vierta la pasta sobre el tazón, mezcle bien y sirva. También es deliciosa como ensalada de pasta fría.

