

## SPAGHETTI CON SALSA DE PIQUILLOS

### Ingredientes

- 1 frasco Piquillo de Lodosa B250 Dantza ⓘ
- Spaghetti
- 1 lata tomate frito Dantza 1/2Kg ⓘ
- 3 ajos
- Aceite Arbequina Dantza ⓘ
- Orégano
- Sal



### Preparación

1. Ponemos una olla con agua y una pizca de sal a hervir y preparamos los spaghetti siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. En una sartén a fuego medio agregamos un chorro de aceite arbequina Dantza y los ajos troceados. Dejamos cocinar hasta que comiencen a dorarse.
3. Abrimos el frasco de Piquillo de Lodosa B250 Dantza y reservamos uno o dos pimientos del Piquillo para decorar. El resto los agregamos a la sartén.
4. Abrimos la lata de tomate frito Dantza 1/2kg y agregamos a la sartén cuando los pimientos se hayan calentado. Añadimos al gusto, pero con un poco más de media lata podría ser suficiente. Agregamos una pizca de sal y dejamos cocinar unos minutos.
5. Retiramos la sartén del fuego, pasamos la salsa a un vaso alto de batidora y batimos hasta que consigamos una salsa fina.
6. Escurrimos los spaghetti, los añadimos a la olla junto con la salsa y removemos bien.
7. Troceamos en tiras los piquillos que habíamos reservado.
8. Para servir emplatamos los spaghetti, espolvoreamos un poquito de orégano, decoramos con las tiras de Pimientos del Piquillo que habíamos reservado... ¡Y listo!