

## TALLARINES CON ACELGA Y ALMENDRAS

### Ingredientes

- 1 frasco Acelga Dantza **i**
- 250g de tallarines
- 1 puñado de almendras fileteadas
- 2 dientes de ajo
- 200ml de nata para cocinar
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- Queso parmesano rallado
- Sal
- Pimienta



### Preparación

1. Llenamos una olla grande con agua, añadimos de sal y llevamos a ebullición. Cocinamos la pasta según las instrucciones del fabricante para que se quede al dente.
2. Escurrimos la pasta y reservamos 1 taza del agua de la cocción.
3. En una sartén a fuego medio tostamos las almendras fileteadas hasta que estén doradas y removemos constantemente para evitar que se quemen. Las retiramos y reservamos.
4. En la misma sartén a fuego medio agregamos un chorro de aceite arbequina Dantza y los ajos troceados. Dejamos cocinar hasta que comiencen a dorarse.
5. Escurrimos bien la acelga Dantza, la agregamos a la sartén y salteamos durante 2-3 minutos.
6. Vertemos la nata para cocinar, salpimentamos y calentamos la mezcla durante un par de minutos hasta que todo esté bien caliente. Si la salsa queda muy espesa, podemos añadir un poco del agua de cocción de la pasta para aligerarla.
7. Añadimos los tallarines ya cocidos y escurridos a la sartén con la acelga y mezclamos bien para que se reparta bien con todos los ingredientes.
8. Servimos en platos y espolvoreamos con las almendras tostadas y con queso parmesano rallado por encima... ¡Y listo!