



## Spaguettis de Espelta al Ajo Negro con tomate seco

### Ingredientes:

- 250 gramos de spaguettis de Espelta.
- 1 cabeza de Ajo negro.
- 100 gramos de Tomate Seco Bonny.
- 2 cucharadas soperas de sofrito de tomate (natural o envasado).
- Aceite y sal.

### Preparación:

Hervimos la pasta con sal y un poco de aceite y la escurrimos, a continuación preparamos en una sartén o paella la salsa.

Una vez pelados los dientes de ajo negro los troceamos, hacemos lo mismo con el tomate seco, tienen que estar bien troceados los dos (por separado), yo los troceo manualmente en un bol con unas tijeras de cocina.

En la sartén con dos cucharadas de aceite vertemos el ajo negro y lo dejamos unos 2 minutos revolviéndolo hasta que el aceite se oscurezca, a continuación añadimos el Tomate Seco Bonny lo revolvemos con el ajo negro unos dos minutos aproximadamente y le ponemos 2 cucharadas del sofrito de tomate revolviéndolos durante otros 2 minutos hasta ver que la salsa adquiera un color compacto oscuro.

A continuación agregaremos los spaguettis a la sartén. Yo los troceo un poco antes porque se mezclan mejor con la salsa quedando estilo "fideua" pero se pueden añadir enteros, va a gustos. Los mezclamos bien hasta conseguir que la pasta cambie su color, más oscura, ya está lista. Las dejamos reposar 5 minutos y servimos.