



## Espaguetis con Avruga

Reducir 500 ml de caldo de pescado hasta unos 100 ml en una sartén. Cocer 500 g de pasta hasta que quede “al dente” y escurrir. Echar 5 cucharadas de nata en el caldo de pescado y reducir hasta que tenga consistencia. Retirar del fuego, añadir 120 g de Avruga. Mezclar la pasta con la salsa y decorar con una cuchara de Avruga.

Avruga. Mezclar la pasta con la salsa y decorar con una cuchara de Avruga.