

Spaghetti al cilantro

Ingredientes

400 gramos de spaghetti, sal y pimienta al gusto

3 yemas de huevo, cilantro fresco,

2 cucharadas de mostaza Gijón

Aceite de oliva

Agua tibia

Hierva en abundante agua con sal y un poco de aceite y cocine en ésta los spaghetti hasta que estén al diente.

Mientras tanto coloque en la licuadora las yemas de huevo, el cilantro la mostaza y proceder a batir hasta que todo se incorpore bien.