

## Espirales o macarrones con salsa de chilli (guindillas)

(Esta receta es de Emma Van Huysse, de Derby, Inglaterra. Fue una de las recetas ganadoras del concurso que anualmente organiza Tropical Wholefoods)

3 guindillas deshidratadas  
1 pimiento rojo  
2 dientes de ajo  
200 ml. de leche de coco

1 cucharada sopera de zumo de lima  
100 – 150 ml. de crema de leche aprox.  
sal i pimienta  
Espirales

- 1.** Pon la pasta a hervir y déjala escurrida.
- 2.** Corta las guindillas, el ajo y el pimiento en trocitos muy finos y saltéalos hasta que queden bien dorados.
- 3.** Echa la mezcla en un vaso de turmix junto a la leche de coco, el zumo de lima y la crema de leche y tritúralo todo hasta que quede una crema fina.
- 4.** Echa la crema en una sartén caliente y, sin dejar de remover, deja que la crema quede espesa.
- 5.** Ahora ya tienes la salsa de chilli. Mézclala con la pasta y... que aproveche!