



PASTA ALFREDO DE CAMARONES AL AJILLO, ESPINACA Y TOCINO

	Porciones:	4
	Preparación:	35 minutos
***	Dificultad:	Fácil
	Calorías:	350

INGREDIENTES:

- Camarones al ajillo Real
- 2 cdas. de aceite
- 4 dientes de ajo picados
- 3 tazas de espinacas
- ½ cebolla picada
- 2 cdtas. de sal
- 1 cdta. de pimienta negra
- 2 tzs. de crema de leche
- 450 g de pasta fettuccine cocida
- 6 lonjas de tocino picadas.
- 1 tz. de queso parmesano
- ½ taza de perejil picado

PREPARACIÓN:

Esta receta te sirve como cena o almuerzo, te lucirás:

1. Primero en un sartén vamos a poner los camarones al ajillo Real y vamos a saltearlos por 7 minutos, luego retíralos.
2. Ahora en una olla grande, calienta el aceite a fuego medio y cocina el ajo, las espinacas, las cebollas, la sal y la pimienta. Cocina hasta que las cebollas estén transparentes.
3. Agrega la crema de leche y espera hasta que todo hierva, luego agrega la pasta cocida y revuelve.
4. Agrega los camarones cocidos, el tocino, el queso parmesano y el perejil. ¡Y a disfrutar!

TIP:

Para darle más textura puedes agregarle crotones de pan o nueces picadas.