



PASTA CREMOSA DE CAMARONES PELADOS Y DESVENADOS

	Porciones:	4
	Preparación:	30 minutos
***	Dificultad:	Fácil
	Calorías:	200

INGREDIENTES:

- 200 g de Camarones Pelados y Desvenados Real
- 250 g de Fettuccini
- 2 dientes de ajo picado
- 2 cdas. de aceite
- 1 tz. de crema de leche
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN:

Esta receta es perfecta para quedar bien en un almuerzo o cena.

1. Cocina la pasta y para potenciar su sabor, puedes añadir al agua un chorrillo de aceite y una pizca de sal. Cocina hasta que esté al dente. Escurre y reserva.
2. Mientras tanto, prepara la salsa de camarones Real. Para ello, saltea el ajo picado en aceite caliente, añade los camarones, sazona con sal y pimienta al gusto; remueve constantemente.
3. Importante: cocina en llama baja, no dejes que se quemé el ajo, puesto que dejaría un sabor amargo a la receta.
4. Cocina los camarones durante 4 minutos para evitar que se pasen de cocción. Vierte la crema de leche, mezcla y retira del fuego cuando alcancen el primer hervor.
5. Sirve la pasta y distribuye la salsa por encima. Si lo prefieres, también puedes añadir los fideos a la sartén y mezclarlos con la crema.

TIP:

Acompáñalo con crotones de pan o queso parmesano rallado.