

Receta Para Preparar Pasta con Camarones

Lista 1:

- ✓ 1 paquete de espagetty
- ✓ 1 Libra de camaron
- ✓ Una (1) unidad de cebolla
- ✓ 1 unidad de Chiltoma
- ✓ 1 diente de ajo

Lista 2:

- ✗ 1/2 cucharada de mantequilla
- ✗ Una (1) Cucharada de pimienta
- ✗ 1/2 cucharada de perejil
- ✗ 5 cucharada de crema acida
- ✗ Sal al gusto

Este es una lista para preparar 3 porciones.

Ahora, veamos el:

Modo de preparación de pasta con Camarones

Primer paso: Pelar los camarones y limpiar bien, en seguida, sazonar a tu gusto.

La cebolla dependiendo del tamaño, si es grande, utilizar la mitad, si es pequeño, utilizarlo entero, picarlos bien en cuadritos muy finitos, el ajo y el perejil igual picarlo bien finito.

Segundo paso: En una olla ponemos el espagueti, con un poco de agua y sal a cocinar por 7 minutos.

En seguida, después de los 7 minutos, el espagueti la escurrimos y la dejamos con agua fría o ambiente para evitar que se peguen.

A continuación, ponemos un sartén a fuego medio, con la mantequilla, una vez derretida le agregamos la cebolla, el ajo y la chiltoma picada en cuadritos.

Tercer paso: Luego de saltearla por 1 minuto, le agregamos los camarones, pimienta y sal al gusto.

Lo mezclamos bien y le agregamos la crema, si está muy espesa le puedes agregar un poco de agua, mezcla todo muy bien y agrega el espagueti.

Mezcla nuevamente y déjalo al fuego por 5 minutos, luego agrégale el perejil y retíralo del fuego.

Listo, con estos pasos ya tenemos preparado la pasta con camarones.



recetas-mil.com

¿Qué tal te pareció el artículo de hoy? Déjame tu comentario pulsando clic en el botón:

Comentar

Saludos,

Ana Vanegas - Recetas-mil

