

CAMARONES CON PASTA A LA HAWAIANA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 manojos de cebollitas cambray, sin tallo y cortadas a la mitad
- 1 rebanada gruesa de jamón, cortada en cubos
- 500 g de camarones medianos, limpios
- $\frac{3}{4}$ de taza de piña en almíbar, en trozos
- Sal y pimienta, al gusto
- 200 g de fusilli, cocido y escurrido
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de crema
- $\frac{1}{4}$ de taza de leche

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite sofríe las cebollitas, el jamón hasta que estén ligeramente dorados, agrega los camarones, cocina hasta que estén bien cocidos, agrega la piña y sazona al gusto.
2. Añade la pasta, la crema y la leche, mezcla perfectamente y cocina fuego medio hasta que suelte el hervor, rectifica la sazón.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4