



FARFALLE AL TEQUILA

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 8 piezas de camarón U15, limpios
- ¼ de taza de tequila (65 ml)
- 3 cucharadas de puré de tomate
- 220 g de farfalle, cocido
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 cucharada de cebollín, picado

Procedimiento:

1. En una sartén, calienta la mantequilla con el aceite, agrega los camarones y cuando doren ligeramente agrega el tequila y flamea. Incorpora el puré de tomate y la pasta. Sazona al gusto e incorpora el cebollín. Cocina hasta que el camarón esté cocido.
2. Sirve en un plato hondo y decora con más cebollín.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4