



FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de crema (750 ml)
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- 1 taza de queso parmesano, rallado
- Sal y pimienta, al gusto
- Nuez moscada, al gusto
- ¼ taza de perejil, picado
- 500 g de pasta fettuccini cocida al dente y escurrida
- 350 g de camarón, sin cabeza y sin cáscara
- 1 cucharada de mantequilla
- ¼ pieza de cebolla blanca finamente picada
- Perejil para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la crema con la mantequilla hasta que se funda y se incorpore por completo
2. Añade el queso parmesano, la sal y pimienta negra, la nuez moscada y el perejil, mezcla perfectamente.
3. Agrega la pasta a la crema y mezcla hasta integrar todos los ingredientes por completo.
4. Sobre una sartén funde la mantequilla y acitrona la cebolla y añade los camarones y el perejil picado, salpimenta y retira del fuego cuando los camarones cambien de color y estén cocidos.
5. Ofrece decorando los camarones sobre la pasta y decora con un poco más de perejil.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4