



## PASTA CON CAMARONES AL CHIPOTLE

### Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- ½ kg de camarón mediano limpio
- 1 diente de ajo exprimido
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de chipotles adobados
- 500 g de pasta tagliatelle cocida

### Procedimiento:

1. Calienta una sartén y funde la mantequilla. Agrega los camarones limpios, el ajo y salpimenta al gusto. Saltea hasta que cambien de color. Reserva.
2. Licúa la crema, el queso, el consomé y los chiles chipotles. Vierte sobre los camarones y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor.
3. Agrega la pasta cocida y mezcla.
4. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4