



SPAGHETTI CON CAMARONES

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 taza de camarones pacotilla
- 190 g de queso crema a temperatura ambiente
- 2 tazas de crema (250 ml)
- 250 g de spaghetti, cocido y escurrido
- Sal y pimienta, al gusto
- Perejil, picado para decorar

Procedimiento:

1. En una sartén funde la mantequilla, agrega la cebolla, el ajo y sofríe hasta que la cebolla este transparente. Agrega los camarones y continúa la cocción hasta que estén bien cocidos.
2. Agrega el queso crema y la crema, mueve constantemente para que evitar que se formen grumos y espese ligeramente. Sazona.
3. Vierte el spaghetti a la mezcla anterior y mezcla hasta integrar.
4. Decora con el perejil picado y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4