

FETTUCINI CREMOSO CON CAMARONES

Ingredientes:

500g de fettucini cocido como indican las instrucciones del empaque

½ cucharadita de sal

¼ cucharadita de pimienta blanca

¼ cucharadita de paprika

500 g de camarones limpios, sin cáscara y sin cabeza

1 cucharada de aceite de olivo

2 cucharadas de mantequilla

½ cebolla picada

1 diente de ajo, picado

1/3 taza de vino blanco

2 tazas de crema

1/3 taza de queso parmesano molido

1 cucharada de perejil desinfectado y picado

Procedimiento:

Sazona los camarones con la sal, pimienta y paprika. En una sartén caliente el aceite de oliva y sofríe los camarones ligeramente; en el momento que cambien de color retira.

En la misma sartén agrega la mantequilla, agrega la cebolla y déjala sofreír. Agrega el ajo y fríelo ligeramente. Vierte el vino blanco y déjalo hasta que hierva y se reduzca a la mitad.

Añade la crema y el queso parmesano, cocina durante 2 minutos a fuego bajo para que espese cuidando que no hierva. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Agrega a la salsa la pasta y los camarones, mezcla y sirve cada porción decorando con el perejil fresco.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Consejo: Puedes cambiar a pasta corta para que sea más sencillo de servir a tus invitados.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6 porciones