



FETTUCCINI CON HONGOS, JITOMATE DESHIDRATADO CON CAMARONES

Ingredientes:

- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 echalotte picado finamente
- 1 taza de champiñones fileteados
- 3 cucharadas de jitomates deshidratados picados
- 1 taza de crema
- 3/4 taza de caldo de pollo
- 3/4 taza de queso parmesano rallado
- 300 g de pasta cocida y escurrida
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 450 g de camarones limpios y abiertos en mariposa
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Pimienta al gusto
- 3 cucharadas de cilantro desinfectado finamente picado
- Queso parmesano para acompañar al momento de servir

Procedimiento:

En una sartén calienta el aceite de oliva, sofríe el echalotte junto con los champiñones. Cocina hasta que los champiñones estén cocidos. Agrega el jitomate deshidratado picado, mezcla y cocina un minuto más. Añade la crema, el caldo de pollo y el queso parmesano. Mezcla y cocina a fuego bajo para que se funda el queso y se haga una salsa cremosa homogénea.

Verifica la sazón. Agrega la pasta, mezcla y sirve con los camarones.

Para los camarones, calienta una sartén, funde la mantequilla y sofríe los camarones hasta que cambien de color. Retira y acompaña con la pasta.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Cuando cocines los camarones, el sartén debe estar muy caliente para que sea una cocción rápida y evitar que se reduzcan de tamaño.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6