

Pasta con habas y camarones

con salsa de tahine

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- Pasta de arroz
- Camarones
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Agregar 200 grs de champiñones pequeños
- 1 taza de habas peladas y cocidas
- 2 cucharadas de alcaparras
- 4 cucharadas de tahine
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharada de mantequilla de almendras o de maní
- 1 taza de hojas frescas de espinacas
- Sésamo

Preparación:

- 1.- Poner la pasta de arroz en una gran olla con agua hirviendo + sal.
- 2.- En un sartén grande poner aceite de oliva y agregar los camarones (ojalá grandes, pelados y crudos) aliñar con sal y pimienta.
- 3.- Agregar 200 grs de champiñones pequeños.
- 4.- Cocinar a fuego fuerte hasta que los camarones se pongan rojos.
- 5.- Agregar 1 taza de habas peladas y cocidas + 2 cucharadas de alcaparras + 4 cucharadas de tahine + 1 lata de leche evaporada + 1 cucharada de mantequilla de almendras o de maní + sal de mar + pimienta.

6.- Cuando ya haya hervido, agregar la pasta al dente sobre la salsa con 1 o 2 cucharones de agua de la cocción de la pasta. Mezclar y sacar del fuego.

7.- Cuando lo sacas del calor le agregas 1 taza de hojas frescas de espinacas que se terminan de hacer con el propio calor del plato. Decorar con sésamo.