

PASTAS

PASTA CON CAMARONES



Ingredientes:

- Pasta
- Aceite de oliva
- 1 chalota picada
- ¼ pimentón picado
- Pimienta
- 500 gr camarones crudos y pelados (grandes)
- ½ taza de leche evaporada
- 1 o 2 cucharadas de la cocción de la pasta
- Cranberries

Preparación:

- Poner la pasta, estos son penne , en abundante agua hervida con sal . El tiempo de cocción depende de la pasta que elijas.
- En un sartén grande poner aceite de oliva y agrega 1 chalota picada, 1/4 pimentón picado, sal y pimienta más los aliños que más te gusten. Cuando la chalota esté transparente, agregar 500 grs de camarones crudos y pelados, bien grandes y cocinar hasta que estén rojos.
- Apenas estén listos, agregar 1/2 taza de leche evaporada y la pasta más 1 o dos cucharadas de la cocción de la pasta.
- Terminar con cranberries

