

PLATO DE FONDO

PASTA CON PESTO Y CAMARONES

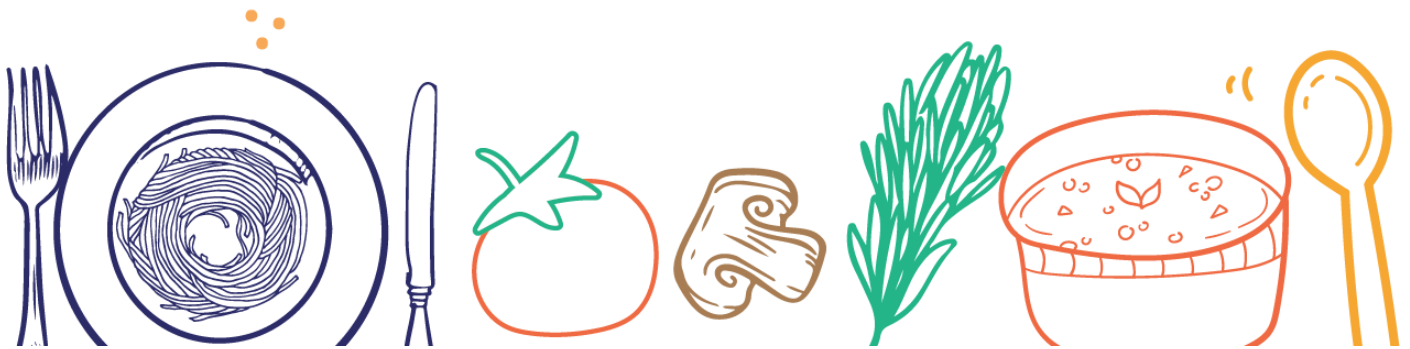


Ingredientes:

- Agua
- Sal
- Pasta que más te guste
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 zanahoria
- 1/2 pimentón
- 1/2 cucharadita de eneldo
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- Aliños que más te gusten
- 1 kilo de camarones grandes
- 1 tarro de leche evaporada
- 3 cucharadas de pesto de albahaca

Preparación

- En una olla muy grande con abundante agua con sal, poner a cocinar la pasta que más te guste.
- En un sartén grande poner 1 cebolla pequeña + 1/2 zanahoria + 1/2 pimentón, todo cortado en cubos pequeños + 1/2 cucharadita de eneldo + 1/2 cucharadita de ajo en polvo + 1/2 cucharadita de cebolla en polvo + 1/2 cucharadita de cebolla en polvo + los aliños que más te gusten.
- Cocinar hasta que la cebolla esté transparente y agregar 1 kilo de camarones grandes, pelados y limpios.



- Si los camarones están aún congelados, puedes agregarlos y sólo tendrás que esperar unos minutos para que estén completamente congelados.
- Cuando los camarones están listos (rojos), agrega 1 tarro de leche evaporada +3 cucharadas de pesto de albahaca (puede ser comprado en el supermercado o casero).
- Mezclar todo y agregar la pasta al dente, y si es necesario, líquido de la cocción de la pasta y ya está listo para disfrutar.

