

Mis recetas

Recetas de Cocina de Euroresidentes

<http://www.mis-recetas.org>

Fetuccine con camarones

Introducción

Pasta con salsa alfredo y camarones; Fetuccine con salsa de camarones, vino, caldo de camarones, queso parmesano y crema de leche.

Instrucciones

- En una taza de aceite de oliva se sofríe la cebolla, y se agrega el ajo, los camarones, se dan unas vueltas y se añade el vino y el caldo de camarones y se deja cocinar 20 minutos.
- Retirar los camarones y sacar la mezcla de todo lo demás que sirvió para sofreír la pasta Freír la pasta en el mismo recipiente con una cucharada de mantequilla
- Integrar la mezcla de aceite y los otros ingredientes que sirvieron par sofreír los camarones.
- Agregar tres cucharadas de queso parmesano y la crema. Dejar cocinar a fuego lento.

Un consejo...

- Se puede agregar aceitunas negras

Ingredientes:

- 1 taza de crema espesa o un frasco de salsa alfredo
- 1 taza de Mantequilla sin sal
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 de Perejil picado
- 500 gramos de pasta tipo spaghetti o fettuccini cocida al dente
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 Cebolla Grande una cabeza de ajo finamente picado
- 1 taza de consome de camarón
- 1 taza de vino blanco

Comensales: 4

Tiempo: Medio (20'-40')

Coste: Medio

Dificultad: Fácil

Más datos:

Utensilios

- sartén
- cuchara

País: México

Temporada: Todas

Edad: Familiar

Textura: Blanda

Temperatura: Calientes

Cocinado: Guiso