

ORZO CON CAMARONES Y QUESO FETA

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos

Sirve 4 porciones grandes



Ingredientes

- 1 taza de pasta orzo cruda
- 12 camarones gigantes, pelados y desvenados
- 1 cucharadita de especias cajún
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- ½ taza de queso feta desmenuzado de buena calidad
- 1 limón, o al gusto
- Perejil picado y rodajas de limón para decorar

Instrucciones:

1. En una olla grande hervir agua y cocinar la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escurrir, enjuagar con agua fría y dejar a parte.
2. Mientras tanto, secar los camarones con papel toalla y mézclalos con especias Cajún.
3. En una sartén grande antiadherente a fuego medio, derretir 1 cucharada de mantequilla, cuando esté derretida agregar los camarones y cocinarlos durante 1-2 minutos por cada lado, solo hasta que se cocinen bien.
4. Retira los camarones de la sartén y déjelos a un lado. En la misma sartén, agregue la 1 cucharada restante de mantequilla y derretir hasta que empiece a dorarse. Agrega el orzo, sal y el queso feta. Mezclar todo bien y apagar el fuego, probar para ver si necesita más sal.
5. Coloca los camarones en la parte superior y rocía con una generosa cantidad de jugo de limón.
6. Adorna con perejil picado, rodajas de limón y un poco de queso feta; y listo para disfrutar!

Notas:

*Si no tienes pasta orzo, puedes sustituirla por marmaron (pearl couscous) o Orecchiette, es una pasta con forma de orejitas de gato.

El queso feta que uses, trata que sea de una buena calidad, para que esté lleno de sabor.

www.unapizcadeluna.com