

PASTA CON CAMARONES AL AJO Y MANTEQUILLA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de mantequilla amarilla
- 4-5 dientes de ajo grandes, picados (o 1 1/2 cucharada de ajo triturado)
- 1 ¼ libra (600 gramos) de camarones grandes, sin cáscara y sin cola
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto.
- ¼ taza de vino blanco seco o consomé de pollo
- ½ cucharadita de hojuelas de pimienta rojo triturado o al gusto (opcional)
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ¼ taza de perejil picado

Instrucciones:

1. En una olla grande pon a hervir agua con sal para cocinar la pasta, según las instrucciones que venga en el empaque.
2. Mientras se hace la pasta, calienta el aceite de oliva y 2 cucharadas de mantequilla en una sartén grande, agrega el ajo y saltea aproximadamente 30 segundos - 1 minuto.
3. Luego agrega los camarones, sazona con sal y pimienta al gusto y saltea durante 1-2 minutos por un lado (hasta que comience a ponerse rosado), luego voltear.
4. Vierte el vino (o consomé), agrega hojuelas de pimienta rojo (si lo usas). Deja hervir a fuego lento durante 1-2 minutos o hasta que el vino se reduzca a la mitad y los camarones estén bien cocidos (no cocines demasiado los camarones).
5. Agregue la mantequilla restante, el jugo de limón y el perejil y revuelve bien y luego incorpora la pasta, retíralo de la hornilla y luego sirve en cada plato, con un poco de queso parmesano rallado. DELICIOSO.