

ENSALADA DE PASTA CON PESTO Y CAMARONES

Ingredientes

- 300 g Pasta tipo Penne
- 1 $\frac{1}{3}$ tazas de guisantes extra finos
- 225 g de camarones
- 1 Frasco de Pesto alla Genovese (190 g)
- 300 g de cherry tomates (de los tomatitos pequeños dulces)
Aproximadamente 1 $\frac{1}{2}$ taza
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Cocina la pasta en una olla grande (echar sal al agua) según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente, agrega los petipuas (guisantes) en los últimos 3 minutos.
2. Calentar una sartén antiadherente y sofreír los camarones con 2 cucharadas de pesto durante 2-3 minutos a fuego medio, luego dejar aparte. Mientras tanto, corta los tomates por la mitad.
3. Guarda $\frac{1}{2}$ taza del agua donde se cocinó la pasta, escurre la pasta y los guisantes en un colador, enjuagarlos con agua fría, regresalos a la olla donde los cocinaste y agrega el resto presto del frasco con $\frac{1}{4}$ de taza del agua de pasta que guardaste, revuelve bien.
4. En un plato bonito donde vas a servir tu ensalada, agrega la pasta con el pesto, los tomates y los camarones cocinados y mezcla bien, sazona con pimienta y sal al gusto. Y para darle un toque más rico, agrega un poco de queso parmesano rallado y listo!!