



Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5-6 tomates frescos enteros grandes
- 1 cebolla amarilla, picada
- 4 dientes de ajo, picados
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharaditas de condimento italiano
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 taza de crema para batir
- 115 gr. queso crema, ablandado
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1/2 a 1 limón (al gusto)
- 3 tazas de camarones crudos (aproximadamente 450-550 gramos)
- 450 gramos de pasta (linguini o fettuccine)
- 1 1/2 taza de agua de la pasta reservada
- Queso parmesano recién rallado
- Albahaca fresca picada, opcional para decorar

CAMARONES CREMOSOS CON PASTA

Instrucciones:

1. En una olla grande con agua y abundante sal, cocinar la pasta según las instrucciones del paquete, una vez listo, reservar 1 taza del agua de cocción, luego escurrir, pasar por agua helada y reservar.
2. En una sartén poco profunda, calentar aceite de oliva a fuego medio, añadir los tomates enteros y la cebolla picada. Tapar y cocinar durante 8-10 minutos, hasta que la piel de los tomates se ablande y se desprenda fácilmente.
3. Retirar la concha de los tomates y machacarlos con un tenedor junto con la cebolla para formar una salsa de tomate rústica.
4. Añadir ajo, sal y pimienta al gusto, dejar que la salsa hierva a fuego lento durante unos 5 minutos.
5. Incorporar las especias italianas y la pasta de tomate. Cocinar durante otros 2-3 minutos para intensificar el sabor.
6. Agregar la crema y remover hasta combinar, incorporar el queso crema ablandado y revolver continuamente hasta que se derrita por completo y quede suave.
7. Agregar la ralladura y el jugo de medio limón, probar y ajustar la sal, la pimienta o el limón según sea necesario.
8. Incorporar los camarones crudos y cocinar solo hasta que estén rosados y opacos, aproximadamente de 3 a 4 minutos. No los cocine demasiado.
9. Luego puedes incorporar la pasta cocida directamente a la salsa junto con 1/4 de taza del agua de la pasta reservada o servirla aparte sobre lo que gustes, arroz, vegetales, quinoa, etc.
10. Mezclar hasta que la pasta esté bien cubierta con la salsa, si deseas agregar queso parmesano recién rallado y listo para disfrutar esta delicia.