



# Pasta Mar y Tierra

¿Qué necesito?

- 16 unidades de camarones
- 250 gramos pasta/ fettuccini (penne)
- ½ taza de vino blanco
- 3 dientes de ajo en lasca
- 4 cdas. de fondo de camarones
- 1lt. de agua
- 1lata de **Tomaticos Estilo Gourmet La Famosa**
- ¾ taza de **Crema de Coco La Famosa**
- ¼ taza de **Leche de Coco La Famosa**
- ¾ taza de crema de leche Lascas de Parmesano
- ½ taza de cebolla en brunoise
- 1cda. de mantequilla
- Aceite de Oliva La Famosa**
- Perejil
- Sal al gusto

¿Cómo lo hago?

Pelar los camarones y hacerle corte mariposa. Llevar al fuego el litro de agua con las colas para aromatizar y agregar sal. Reservar por 10 minutos. En un sartén agregar aceite de oliva, sofreír cebolla y ajo, durante unos minutos y agregar los camarones, saltear por unos minutos más, agregar el vino blanco y dejar evaporar el alcohol. Retirar del fuego, sacar los camarones y licuar los vegetales restantes, con un poco del agua aromatizada, colar y reservar. Procesar la lata de Tomaticos Estilo Gourmet La Famosa, previamente escurrida, con la crema de leche y la leche de coco. Llevar los licuados al fuego, agregar la mantequilla y mezclar bien hasta lograr una salsa homogénea. Cocinar los fettuccini en el agua aromatizada y agregar suficiente sal. Cuando esté lista, llevar a la sartén con la salsa que hicimos anteriormente. Agregar los camarones, revolver bien. Servir con perejil y las lascas de parmesano.



2 personas



40 minutos

