Pasta a la Diabla con Camarones



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Camarones cristal: 500 grs
Chile árbol: 2 Unidades
Limon: 1 unidad
Pasta corta: 500 grs
Salsa de tomate: 600 cc
Queso Parmesano Rallado: 100 grs
Aceite De Oliva: 100 cc
Cebolla blanca: 1/4 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mantequilla: 30 grs
Perejil picado: 2 cdas
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal.
- Sofreír en aceite de oliva el *ajo* en rebanadas y la *cebolla* picada.
- Incorporar el *chile* de árbol y sofreír.
- Integrar los **camarones**, luego *sazonar* con sal y pimienta.
- Verter la salsa de *tomate*, el *perejil* picado y un poco de aceite de oliva.
- Retirar un *chile* de la preparación.
- Incorporar la pasta cocida y escurrida a la salsa.
- Agregar *mantequilla* y *jugo* de *limón*.

Montaje

- Servir la pasta y terminar con aceite de oliva y parmesano rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-a-la-diabla-con-camarones