Penne con langostinos y puerros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 300 g
Perejil: 2 cdas.
Penne Rigate: 500 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades
Vodka: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Limon: 1 Unidad

Opcional

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Corte los puerros en ruedas finas.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Corte los *langostinos* por la mitad.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos* y los puerros.
- Agregue el *ajo* y la ralladura de *limón*.
- Desglase con la vodka.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la pasta colada y el *perejil*.

Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en