

Spaguetti con Camarones

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Tomates: 3 Unidades

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Camarones: 200 grs

Ajo: 1 Diente

Chile chipotle adobado: 1 Unidad

Spaguetti: 200 grs

Preparación de la Receta

- *Pelar los camarones*, retirar la cola, la piel y quitar la línea negra del *lomo*
- Cortar en tres partes y salpimentar
- Reservar.
- Poner a *hervir* los tomates, *cebolla* y diente de *ajo* en una olla con agua durante 5 minutos
- Moler en la licuadora tomates, trozos de *cebolla*, el diente de *ajo*, el *chile chipotle* y un trozo de *cebolla*.
- Sofreír la salsa en un sartén con un poco de aceite, *sazonar* con pimienta y sal
- Dejar cocer 7 minutos o hasta que la salsa espese.
- Poner a *hervir* agua en una olla
- Agregar sal y una vez que recupere el hervor agregar la pasta y mezclar
- Dejar *hervir* aproximadamente de 7 a 11 minutos hasta que esté al dente.
- Calentar el aceite en el sartén y cuando esté bien caliente sofreír los trozos de *camarón* un par de minutos o hasta que cambien de *color*
- Retirar del sartén.
- Añadir la pasta a la salsa, y los trozos de *camarones*
- Revolver todo para integrar y decorar con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spaguetti-con-camarones>