



CAMARÓN

Pasta con Camarones

Pasta al dente con camarón salteado en mantequilla, ajo y un toque de limón. Lista en menos de 20 minutos.

Tiempo: **20 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **3 personas**

INGREDIENTES

400 g de camarón Unimares pelado
300 g de pasta (espagueti o fettuccine)
3 cucharadas de mantequilla
3 dientes de ajo picados
1/2 taza de crema de leche
Jugo de 1/2 limón
Perejil fresco picado
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Cocina la pasta en agua con sal según las instrucciones del paquete. Reserva 1/2 taza del agua de cocción.
- 2 En una sartén, derrite la mantequilla y sofríe el ajo hasta que aromaticé.
- 3 Agrega el camarón y cocina 2-3 minutos por lado, hasta que esté rosado.
- 4 Incorpora la crema de leche, el jugo de limón y la pasta escurrida. Mezcla con un poco del agua reservada si necesitas aligerar la salsa.
- 5 Sirve caliente con perejil fresco por encima.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo