



Pasta Especiada con Camarones al Ajo



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

Para esta receta hemos usado:

● Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 750 gr
- Aceite de oliva 2 cucharadas
- Camarones pelados y desvenados 1/2 kilo
- Cebolla 1, cortado en cubitos
- Copos de pimienta roja 1 cucharadita (o al gusto)
- Dientes de ajo picados 6
- Jugo de almeja 1/3 de taza
- Orégano 1 cucharadita
- Pasta (como los linguini) (sin gluten si se desea) 250 gramos
- Perejil picado 2 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Empezar a cocinar la pasta como se indica en el paquete.
2. Mientras tanto, calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto, añadir los camarones y cocinarlos hasta que estén rosados, entre 1 y 3 minutos por lado, antes de reservarlos.
3. Añadir la cebolla y cocinar hasta que esté tierna, unos 3-5 minutos, antes de añadir el ajo, los copos de pimienta roja y el orégano, y cocinar hasta que esté fragante, aproximadamente un minuto.
4. Añadir los **tomates** y el jugo de almeja, llevar a fuego lento y cocinar durante 3 minutos antes de sazonar con sal y pimienta al gusto.
5. Añadir los camarones, la pasta y el perejil, mezclar, ¡y a disfrutar!

- *Closet Cooking*