



Fusilli al chipotle con camarones

Categoría: Plato Fuerte

¿Poco tiempo para prepara la comida? Con esta receta solo necesitas 15 minutos



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 cdas de Aceite vegetal
- 2 tazas de Camarones medianos sin cabeza
- 60 g de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo picado
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 taza de Crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 6 tazas de Pasta Fusilli cocida
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (drenada)



Preparación

1. Calentar el aceite y saltear los camarones.
2. En el mismo aceite saltear la cebolla y el ajo, incorporar los chipotles adobados, la crema y mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto. Licuar hasta obtener una salsa homogénea y llevar a ebullición, bajar a fuego medio.
3. Incorporar la pasta, la ensalada campesina, los camarones, mezclar y servir.