



## Pasta con camarones

Categoría: Plato Fuerte

¿Recetas increíbles y rápidas? No se diga más: te compartimos esta impresionante pasta, perfecta para una reunión o para sorprender a tu familia con algo diferente.



Preparación  
**75 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 40 g de Cebolla
- 1 tetrapack de Puré de tomate condimentado La Costeña®
- 2 pzas de Chipotles en adobo La Costeña®
- 1 tza de Crema
- 4 cdas de Mantequilla
- 454 g de Fetuccini cocido
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 8 pzas de Camarón pacotilla
- Hierbas finas al gusto
- Aceitunas negras rebanadas al gusto
- Perejil al gusto
- Queso parmesano al gusto
- Rebanadas de pan al gusto



### Preparación

1. Licuar cebolla, con puré de tomate condimentado La Costeña®, 2 chipotles en adobo La Costeña® y crema.
2. Pasar la crema a una olla con 2cdas de mantequilla fundida, una vez que hierva agregar la pasta. Sazonar.
3. En un sartén caliente agregar el resto de la mantequilla para saltear los camarones con finas hierbas y sazonar.
4. Servir la pasta en un plato, colocar los camarones en el centro. Terminar agregando aceitunas, perejil y queso parmesano.
5. Acompañar con rebanadas de pan.