

Pasta Especiada con Camarones al Ajo

Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 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!

For this recipe we used:

Tomates Orgánico
Troceados 750 gr

