



Espagueti cremoso con camarones

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 6 personas

No quisiera decir que esta receta es de una salsa «Alfredo» porque técnicamente no lo es, es más, desconozco la forma original en que se debe hacer según los italianos. Lo que sí puedo decir al menos es que «tipo Alfredo» por los ingredientes que lleva, aunque la elaboración no sea muy purista, los sabores se acercan mucho y lo más importante, es deliciosa.

Uno de los ingredientes claves de la receta es el vino blanco (elegir de preferencia uno seco). Si no se cuenta con vino, se puede sustituir con el jugo de medio limón grande una vez que ya se haya agregado la crema.

Otro detalle a considerar, si no quieren que la pasta tome mucho el sabor del camarón, les recomiendo que los hagan en sartenes separados y que al final, solo agreguen los camarones por encima ya a la hora de servir.

Para recalentar, se pone en un sartén a fuego muy bajito, con un chorrito de leche en el fondo y se tapa solo hasta que empiece a calentar. Luego se destapa para que no se vaya a recocer y se mueve suavemente para no quebrarlo.

Lo mismo se puede hacer con pechuga de pollo cortada en tiritas.

Ingredientes:

- 400 gr. Pasta (espagueti o fettuccine).
- 500 gr. Camarones tamaño grande (21-25), pelados y desvenados.
- 1 Cucharada de aceite.
- 1 Cebolla pequeña picada muy finamente.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- 1 Diente de ajo.
- ⅓ Taza de vino blanco.
- 250 gr. Crema de leche (“Nortañita”).
- 1 Lata de leche evaporada (Clavel).
- ½ Taza de leche entera de vaca.
- ⅓ Taza de queso parmesano rallado.
- 1 cucharadita de paprika.
- Perejil o albahaca natural para espolvorear al final.
- Sal y pimienta al gusto.



Espagueti cremoso con camarones

- Consomé de pollo en polvo al gusto.

Procedimiento:

1. Lavar, pelar y desvenar los camarones, ponerlos en un recipiente y sazonar con sal, pimienta y paprika, cuidando que todos queden muy bien cubiertos.
2. Poner a calentar el aceite en un sartén extendido. Agregar los camarones de manera que no queden empalmados y cocinar aproximadamente 1 a 2 minutos por cada lado. Deben estar rosas por fuera y blancos y opacos por dentro. Sacarlos y reservar.
3. Cocer la pasta siguiendo las instrucciones del paquete. Escurrir y reservar (no enjuagar).
4. En el mismo sartén donde se cocieron los camarones, se agrega la mantequilla y cuando esté derretida, la cebolla picada. Después de unos minutos se agrega el ajo machacado.
5. Se agrega el vino para que se desglace todo el fondo del sartén y se deja a que evapore un minuto y reduzca y que la cebolla se termine de hacer transparente.
6. Agregar la crema, la leche evaporada y la leche entera. Bajar el fuego para que ya no hierva y se pueda cortar la leche. Sazonar con sal y si se desea con consomé de pollo en polvo.
7. Incorporar a la salsa el queso parmesano rallado y dejar que se derrita. Todo a fuego muy bajo ya que no debe hervir. Rectificar la sazón.
8. Apagar la salsa y dejar que enfríe un poco. Incorporar la pasta ya escurrida y mezclar muy bien.
9. Los camarones se pueden poner a la pasta en la misma salsa o bien se pueden dejar aparte y solo servirlos por encima, de esta manera no le aportarán su sabor a la salsa. Es opcional.
10. Si la pasta está lista al mismo tiempo que la salsa (que es lo ideal), se saca de la olla, se escurre y se pasa directamente al sartén donde está la salsa (ya apagada). Se deja reposar unos minutos y está lista para servir.
11. Se puede también vaciar a un refractario, poner los camarones encima, tapar y calentar un poco en el horno antes de servir.
12. Espolvorear con perejil fresco picado o con albahaca fresca picada (al gusto).

¡BUEN PROVECHO!