

PLATOS PRINCIPALES

Pasta con langostinos

2 raciones

Ingredientes

- Langostinos
- Sal
- Pimienta
- Copos de chile
- AOVE
- Ajos
- Nata para montar
- Ralladura y zumo de limón
- Pasta
- Parmesano rallado

Elaboración

1. Salpimentar los langostinos, marcarlos en una sartén con AOVE, dándoles la vuelta, hasta que estén dorados, y reservar
2. Añadir en la sartén ajos laminados; cuando estén dorados, incorporar la nata para montar, la ralladura de limón y la pimienta, y dejar que la salsa vaya espesando
3. Mientras tanto, cocer la pasta y reservar un vaso de agua de la cocción
4. Incorporar la pasta a la salsa y el agua de la cocción, y mantecar la salsa; después añadir los langostinos y seguir mantecando
5. Echar el parmesano rallado y el zumo de limón e integrar
6. Emplatar la pasta, colocar los langostinos por encima, unos copos de chile y ralladura de limón

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy