

Pasta con gambas, salsa de pimientos del piquillo y aroma de albahaca:

Ingredientes:

- 250g de pasta
- 200g de cebolla picada pequeña
- 1 diente de ajo picado
- 1 diente de ajo laminado
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 200g de gamba pelada
- 200cc de nata líquida para cocinar
- 1 cucharada de harina
- 2 hojas de albahaca
- Aceite, sal, pimienta



Preparación:

- Calentar un chorrito de aceite en una sartén y saltear una hoja de albahaca picada. Reservar
- En el mismo aceite saltear las gambas previamente salpimentadas junto con el ajo laminado y reservar
- Dorar la cebolla y el ajo lentamente. Cuando esté dorada añadir una cucharada de harina y tostar. Añadir los pimientos del piquillo cortados a juliana, rehogar e incorporar la nata líquida, hervir hasta que espese y salpimentar. Triturar con túrmix
- Hervir la pasta en agua con un chorrito de aceite y sal (a razón de 1 litro de agua por 100 gr. de pasta) retirándola cuando esté “al dente” y pasándola por agua fría para parar la cocción
- Juntar en la cazuela parte de la salsa, las gambas, la pasta, la albahaca que hemos salteado y remover a fuego mínimo 1 minuto
- Napar el fondo de un plato con el resto de salsa y colocar la pasta encima. Cubrir con la albahaca fresca