



Pasta Fría con Camarón

Para el Diario



Tiempo
40 min.



Dificultad
Media.



Porciones
4 personas

Ingredientes:

- 1 kg camarón Selecta grande pelado y desvenado con cola
- 500 gr de pasta pluma
- ¼ taza aceite vegetal
- Sal y pimienta
- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de crema
- 2 cucharadas de mostaza antigua
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de miel
- ½ cebolla blanca
- 1 lata de alcachofas
- Sal con ajo
- Orégano

Procedimiento:

1. Para la salsa licuar mayonesa, crema, mostaza antigua, mostaza, miel, orégano, sal con ajo y pimienta. Licuar hasta tener una mezcla homogénea y agregar aceite vegetal en forma de hilo.
2. En una olla con agua hirviendo, agregar un puño de sal y cocer pasta por 12-15 min. ya que la pasta esté lista cortamos cocción con hielo, agregamos un poco de aceite de oliva para hidratar la pasta.
3. Cocer el camarón Selecta en una olla con poca agua y un puño de sal por aproximadamente 4 min o hasta que esté rojo. Cortar cocción con hielo.
5. Cortar la cebolla en finas julianas, desfleamar metiéndolas en agua hirviendo por 1-2 min.
6. Mezclar la pasta con la salsa cremosa de mostaza, cebolla desflemada y alcachofa troceada, agregar camarón, sazonar al gusto y revolver.
7. Decorar con eneldo fresco.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

