Receta de Espaguetis con Gambas y Puerro

11 Sep 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os recomiendo que preparéis esta rica receta de **Espaguetis con Gambas**, resulta exquisita y seguro que os gustará sobre todo a l@s amantes de la pasta, es un rico plato para toda la familia e incluso para los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Espaguetis (300grs)
- Puerro (100grs, solo la parte blanca)
- Ajos (tres dientes)
- Aceite de oliva
- Mantequilla (20grs)
- Gambas peladas congeladas (300grs)
- Harina (una cucharadita)
- Leche evaporada (200grs)
- Sal y pimienta
- Nuez moscada
- Cebollino o perejil picado

Modo de Preparación

1. Picar los ajos y el puerro muy finos y refreír en una sartén con un poco de aceite y la mantequilla hasta que quede blandita
2. Añadir las gambas congeladas y refreír unos cinco minutos
3. Agregar la harina y remover un par de minutos
4. Echar la leche evaporada, un poco de sal, pimienta y nuez moscada y dejar cocer unos cinco minutos, reservar tapado
5. Cocer la pasta en abundante agua con sal y un chorrito de aceite
6. Escurrir la pasta y mezclarla con la salsa de gambas
7. Servir caliente y espolvoreado con cebollino o perejil picado y....buen provecho!!!