

Receta de Tallarines con Setas y Gambas

18 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy completa de pasta, se trata de unos **Tallarines con setas y gambas**, espero que os guste y los preparéis en casa para toda la familia, es una receta muy rica y digestiva.

Ingredientes

- Setas de vuestra elección (400grs)
- Gambas (200grs)
- Tallarines (sobre 200grs según comensales)
- Cebolleta (una)
- Ajos frescos (2 manojos)
- Leche evaporada (400grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Albahaca

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en una cacerola con agua hirviendo con sal, escurrir y reservar
2. Poner un poco de aceite de oliva en una cacerola y refreír la cebolleta bien picadita
3. Lavar y trocear las setas y los ajos frescos e incorporar al refrito
4. Pelar las gambas y añadirlas, poner un poco de sal
5. Echar la leche evaporada y dejar hervir unos diez minutos, ajustar la sal
6. Servir los tallarines con la salsa, espolvorear con albahaca picada por encima y...buen provecho!!!