



FETUCCINIS CON SALSA DE CAMARONES ORIENTAL

Ingredientes

- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cebollín cortado finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados en cuartos
- ¼ Taza de vino blanco
- ½ Kilo de camarones pelados y limpios
- 1 Taza de leche SVELTY®
- 1 Sobre de salsa blanca MAGGI®
- 1 Cucharada de maicena
- 1 Paquete de fettuccinis de espinacas (pasta fresca)
- 3 Hojas de laurel
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva a gusto



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	329 Kcal
Proteínas:	31.0 g
Grasa Total:	7.8 g
Colesterol:	13.0 mg
H. de Carbono:	31.0 g
Fibra Dietética:	2.60 g
Sodio:	584 mg

Preparación

1.- Calienta una sartén con la mantequilla indicada a fuego fuerte, agrega de inmediato el cebollín y saltea durante unos segundos hasta ablandar levemente. Agrega los champiñones y continúa salteando durante unos segundos. Vierte el vino blanco de una vez y cocina durante 2 minutos removiendo de vez en cuando.

2.- Agrega los camarones y condimenta con sal y pimienta a gusto, cocina a fuego medio revolviendo seguidamente, una vez que los camarones estén a punto de completar su cocción, disuelve la salsa blanca MAGGI® en la leche SVELTY® indicada. Agrega al salteado de una vez y cocina durante 6 minutos revolviendo hasta espesar la salsa. Condimenta con sal si fueses necesario y pimienta a gusto.

3.- Finalmente, disuelve la maicena en un poco de agua fría y agrega al salteado. Hierve durante 10 segundos hasta cocer la maicena y conseguir la textura deseada. Mientras, cocina los fettuccinis en abundante agua caliente con sal y hojas de laurel según las indicaciones del envase. Una vez cocidos escurre su agua y agrega unas gotas de aceite de oliva a gusto. Sirve todo de inmediato.