



FIDEOS CREMOSOS CON CAMARONES Y CHORITOS

Ingredientes

- 1 Paquete de tallarines (400 g)
- 2 Cucharada de aceite de preferencia de oliva
- 1 Kg Choritos cocidos al vapor sin sus valvas o 1 tarro en conserva escurridos
- 250 g Colitas de camarones frescas o congeladas limpias y cocidas
- Sal y pimienta a gusto
- 2 Cucharadas de vino blanco
- Jugo de 1 limón
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ®(236 g)
- 2 Cucharadas de perejil picado

Preparación

1.- Cocina los fideos en abundante agua hirviendo con sal según las indicaciones del envase, una vez listos escúrrelos y devuélvelos a la olla con un toque de aceite de oliva, reserva.

2.- Aparte, calienta dos cucharadas de aceite en una sartén y saltea los choritos con los camarones juntos durante unos segundos removiendo de vez en cuando, agrega el vino blanco y el jugo de limón de una vez y condimenta con sal y pimienta. Remueve y cocina durante otros segundos más.

3.- Junta el salteado de mariscos con los fideos y agrega el tarro de crema NESTLÉ® y remueve hasta integrar bien. Una vez que sirvas decora los platos con perejil picado finamente y disfruta de esta preparación.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	559 Kcal
Proteínas:	31.0 g
Grasa Total:	17.8 g
Colesterol:	35.8 mg
H. de Carbono:	64.0 g
Fibra Dietética:	4,8 g
Sodio:	276 mg