



PASTA FRÍA CON CHAMPIÑONES, CAMARONES Y PALTA

Ingredientes

- 500 g de pastas a gusto (un poco más de un paquete)
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo machacado
- ¼ Kilo de camarones limpios
- 3 Cebollines cortados finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)
- 1 Yoghurt natural
- 3 Paltas cortadas en cuadritos

Preparación

1.- Cocina las pastas en abundante agua hirviendo con un toque de sal y aceite según las indicaciones del envase. Una vez lista, escurre el agua y agrega un toque de aceite para que no se peguen, déjalas enfriar completamente y reserva.

2.- Aparte, calienta un toque de aceite de oliva en una sartén y agrega el ajo, saltea hasta dorarlo, agrega los camarones junto con los cebollines cortados finamente y los champiñones cortados en láminas. Saltea durante dos a tres minutos removiendo de vez en cuando hasta cocer todo completamente, condimenta con sal y pimienta a gusto, retira del fuego y reserva.

3.- Por otro lado, junta en un pequeño recipiente la crema NESTLÉ® con el yoghurt natural, remueve hasta homogenizar y condimenta con sal y pimienta a gusto. Vierte esta mezcla sobre las pastas frías y luego agrega el salteado anterior, remueve para juntar mejor las preparaciones. Sirve en platos y finalmente agrega los cubos de palta de manera decorativa. Lleva a la mesa y disfruta de esta deliciosa preparación.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	570 Kcal
Proteínas:	24.8 g
Grasa Total:	23.0 g
Colesterol:	19.2 mg
H. de Carbono:	84.0 g
Fibra Dietética:	5 g
Sodio:	253 mg