



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	590 Kcal
Proteínas:	16.5 g
Grasa Total:	18.5 g
Colesterol:	37,9 mg
H. de Carbono:	85.2 g
Fibra Dietética:	7,3 g
Sodio:	416 mg

CAMARONES A LA DIAVOLA SOBRE CAPELLINI

Ingredientes

- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cebolla mediana cortada en cubos
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- ½ o 1 Cucharadita de ají cacho de cabra cortado finamente
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Tarro de salsa tuco carne MAGGI®
- 25 Camarones ecuatorianos grandes, pelados
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ®
- 2 Cucharadas de perejil cortado finamente
- 1 Cucharada de coñac (optativo)
- Sal
- Agua Hirviendo
- 500 g de capellini listos
- Tomates de cóctel partidos en mitades para decorar

Preparación

1.- En un sartén calienta la mantequilla a fuego medio, agrega la cebolla y los ajos; sofríe 3-4 minutos o hasta que las cebollas estén transparentes. Añade ½ cucharadita de ají cacho de cabra y el vino; cocina durante 5 minutos a fuego medio-bajo o hasta reducir el líquido a la mitad. Vierte la salsa tuco carne MAGGI® y sigue cocinando hasta calentar. Incorpora los camarones, con el perejil y si deseas el coñac, cocina durante 5 minutos removiendo de vez en cuando. Sazona con un toque de sal y el resto del ají cacho de cabra. Baja el fuego y agrega la crema NESTLÉ® cocina solo unos segundos sin que hierva.

2.- Mientras, en una olla con bastante agua hirviendo con un toque de sal y unas hojas de laurel. Cocina los fideos durante 6 minutos aproximado hasta cocerlos al dente. Una vez listos, añade la salsa preparada y remueve, deja en la superficie los camarones y sirve de inmediato decorado con los tomates cherry.