

SPAGUETTI CON GAMBAS

Ingredientes para 2 personas:

250g de Spaguetti

7 Gambas

1 Puerro

12 gr de mantequilla

250 ml de nata para cocinar

1 Cucharadita de pulpa de ñora

Parmesano



Ponemos los spaguetti a cocer y mientras preparamos la salsa.

Pelamos y limpiamos las gambas, salteamos en una sartén las cabezas para que saquen todo su jugo y las retiramos, Añadimos mantequilla y el puerro cortado en trozos pequeños, salpimentamos y dejamos que cueza a fuego lento. Cuando el puerro esté hecho, vuelta y vuelta de las gambas peladas. Seguidamente añadimos la nata y la 1/2 cucharadita de pulpa de ñora, probamos de sal y retiramos del fuego. Personalmente me gusta mantener el sabor dulzón que proporciona el puerro y salar la pasta después de cocida.

Ahora mi toque personal, me gusta primero rallar el parmesano sobre la pasta y después añadir la salsa. Puedes hacerlo a tú gusto. A mi hijo mayor no le gustan las gambas así que aprovecho un lomo de pescado blanco que tenga en casa, lo hago a tacos, lo paso por la plancha y se lo cambio por las gambas.