



ESPAGUETI CON CAMARONES A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 1 paquete de pasta espagueti
- Sal y pimienta
- Agua
- 1 ajo
- Cilantro
- 350 gramos de camarones

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una de mis recetas predilectas y sin duda de las más rápidas y sabrosas.

Primero vamos a limpiar los camarones y los ponemos a remojar en tantita leche con sal. Mientras tomamos la barrita de Margarina La Villita y la ponemos en la sartén, cuando se empiece a derretir ponemos los camarones y esparcimos un poco de pimienta. Cocinamos hasta que tomen un color dorado.

Mientras tanto, vamos a hacer el espagueti en una olla con agua, sal y un ajo. Dejamos que la pasta quede "al dente", lo que quiere decir casi cocida para terminarse se cocer en la sartén con los camarones. Pues una vez que esté todo en la sartén, ponemos un poco más de sal y tapamos.

Dejamos cocinar unos 5 minutos y ¡listo! Servimos con un poquito de cilantro y si nos gusta el queso, pues un poco de queso parmesano.

Delicioso, ¿o no?

 LaVillitaMX  @LaVillita