



## FETUCHINI CON CAMARONES LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de harina de uso general
- 1/8 cucharadita de pimienta negra en polvo
- 1 taza de leche evaporada
- 3/4 taza de caldo de vegetales o de pollo
- 1/2 taza y 2 cucharadas de queso parmesano desmenuzado
- 1/2 libra de camarones medianos cocidos
- 1/2 taza de pimienta rojo picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Hojas enteras o finamente rebanadas de albahaca para decorar

Ofrécele a tu familia un festín de camarones para hora de la comida. Prepara la pasta según indica el paquete y escúrrela.

Sofríe la margarina y el ajo en una cacerola mediana a fuego medio hasta que el ajo esté fragante. Incorpora la harina y la pimienta; cocina esto, revolviendo constantemente, durante 30 segundos. Agrega la leche evaporada y el caldo. Cocina la mezcla, revolviéndola constantemente, durante unos 8 minutos o hasta que hierva ligeramente y espese un poco. Incorpora 1/2 taza de queso y revuelve hasta que se derrita. Agrega los camarones y el pimiento; caliéntalo todo otro minuto más o hasta que estén calientes los camarones.

Revuelve los camarones con la pasta. Espolvoréalos con las 2 cucharadas restantes de queso y con la albahaca. Sírvelos y adórnalos con las hojas de albahaca.