



## PASTA CON CAMARONES EN CREMA CHIPOTLE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 500 g de espagueti
- 1 cucharada de sal en grano
- 4 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- ½ kilo de camarones sin cabeza y sin cáscara
- 1 cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 4 jitomates
- 1 lata chica de chipotles adobados
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ paquete de queso crema
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- ½ taza de Queso Mozzarella La Villita
- ½ manojo de perejil finamente picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Hierve un litro de agua, añade la sal en grano y cocina la pasta a fuego alto por 20 minutos; reserva una taza del agua de cocción.

Drena la pasta y añade un poco de Margarina. Asa los jitomates por 10 minutos a fuego medio. Coloca en la licuadora los jitomates, el chile chipotle, el queso crema y ½ taza del agua de cocción de la pasta y licúa hasta que todo quede bien incorporado.

Sofríe la cebolla y el ajo, agrega la mezcla de chipotle y los camarones; cocina por 5 minutos a fuego medio. Añade la pasta, mezcla hasta que quede cubierta en la salsa y cocina por 7 minutos más.

Espolvorea Queso Mozzarella encima y el perejil. ¡Sirve!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita