

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 300 g de pasta fresca
- 200 g de espinacas
- 16 gambas
- 300 ml de caldo de pescado
- 1 diente de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 200 ml de nata líquida
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

**Preparación:**

## Paso 1

Limpia las espinacas y escúrrelas bien, pícalas. Pela el diente de ajo, pícalo y dóralo con el aceite. Añade las gambas peladas y saltéalas a fuego vivo, hasta que cambien de color. Retira. Agrega el vino y remueve con una cuchara de madera (para desglasar), deja que evapore el alcohol. Agrega el caldo y, cuando lleve a hervir, las espinaca y la nata. Déjalo cocer a fuego suave 8 minutos. Cuece la pasta, escúrrela y añádela en la sartén de la salsa, cocínala un minuto y sirve salpimentada.