

Spaghetitis de verduras con champiñones y gambas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 125gr de Spaghetitis de verduras
- 6 Champiñones
- un puñado de Gambas congeladas
- 4 cucharadas de Nata
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- 1/2 pastilla de caldo concentrado Starlux de Knorr
- 4 dientes de Ajo

Preparación:

Paso 1

Ponemos a cocer los spaghetitis en agua con un chorrito de aceite, un poco de sal y 1/2 pastilla de starlux. (En 8 - 10 min están, según el gusto)

Paso 2

Doramos los ajos bien picados y añadimos los champiñones limpios y laminados. Cuando estén listos añadimos las gambas descongeladas, la nata , un poco de sal y de pimienta y dejamos cocer un par de minutos.

Paso 3

Ecurrimos los spaghetitis , les echamos la mezcla de los champiñones con las gambas por encima y revolvemos. Finalmente, espolvoreamos un poco de perejil por encima y listo.

