

# Spaghetitis de verduras con champiñones y gambas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** tania Segura



**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.

