Spaghettis de verduras con champiñones y gambas

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

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Persi



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 Spaghettis 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 spaghettis 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 desconjeladas, la nata , un poco de sal y de pimienta y dejamos cocer un par de minutos.

Paso 3

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