



Spaghetti clásico con camarones

Spaghetti Doria Clásico con camarones

Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Doria Clásico
- 2 cucharadas de cebolla cabezona finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 3 cucharadas de mantequilla
- 600 gr. de camarones desvenados
- 4 cucharadas de perejil picado
- 1 1/2 cucharada de orégano seco
- Sal y pimienta

Preparación

1. Cocine los Spaghetti Doria Clásico, en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta) de 9 a 11 minutos.
2. Aparte sofría la cebolla en mantequilla, hasta que esté transparente. Agregue el ajo, y sofría dos minutos más.
3. Agregue los camarones y deje saltear 4 minutos. Agregue sal y pimienta.
4. Mezcle los Spaghetti Doria Clásico ya escurridos con los camarones, y agregue perejil y orégano. Revuelva bien.
5. Sirva caliente acompañado de los tomates cortados con albahaca, sal, pimienta y tajadas de pan francés.

Acompañamiento:

Acompañamos con 1 ½ taza de tomates cherry 2 cucharadas de albahaca Pan francés Sal y pimienta.