

## PASTA ALFREDO CON CAMARONES.

### Ingredientes:

½ K crema ácida

3 cdas. Leche

140 gr queso parmesano recién rallado

½ K camarones limpios cocidos o salteados en mantequilla.

1 paquete de 200 gr de pasta fettuccine o cualquiera de tu elección

Perejil o albahaca para servir

-la pasta se cuece en suficiente agua hirviendo con un puñado de sal.

-en una cacerola calentar la crema, el queso y leche, sazonar con sal, pimienta y sin que hierva dejar que se cocine por varios minutos.

-añadir los camarones salteados en mantequilla y sazonados previamente junto con la pasta escurrida.

-o bien, añadir a la salsa la pasta, los camarones salteados y escurridos, cocinar unos minutos, decorar para servir con perejil en plus (picado finamente) y queso parmesano.

Fácil y rápida, además de deliciosa!

## PASTA A LA PUTANESCA.

### Ingredientes:

#### SALSA.-

130 gr tocino cortado al sesgo.

¼ taza aceite de olivo

4 d. ajo picados

2 chiles de árbol

1 cebolla chica, picada

6 filetes de anchoas picadas

5 cdas. Alcaparras picadas

½ lata aceitunas negras sin hueso rebanadas

5 jitomates sin piel ni semillas, picados.

Sal y pimienta negra

Hojas de albahaca fresca (una bolsa de Súper)

½ K de pasta

1 barra mantequilla

½ manojo de perejil picado

-Cocer la pasta al dente en agua con sal.

-escurrir y refrescar.

-para la salsa: se fríe el tocino en una sartén amplia, retirar el tocino y agregar el aceite.

-saltear los chiles y ajos, cuando suelten su aroma, agregar la cebolla. Después de un minuto el jitomate. Cocinar dos minutos.

-añadir anchoas, alcaparras, aceitunas, cuando todo esté integrado, añadir la albahaca fresca, dejando unas hojas para adornar el plato.

-probar de sal y sazonar al gusto.

-añadir la pasta por último, revolver y servir.