

## ESPAGUETIS CON GAMBAS Y ATÚN

### **Ingredientes:**

200 grs. de espaguetis  
150 grs. de gambas peladas  
300 gr. de nata líquida de cocinar  
dos latitas pequeñas de atún al natural  
ajos  
sal y pimienta  
un cubito de caldo de pescado  
50 gr. de aceite.

### **Preparación:**

Cocer los espaguetis con el caldo de pescado y sal si les hace falta.  
Poner el aceite en el vaso y programar 3 min. temperatura varoma, velocidad 1.  
Con la máquina en marcha a velocidad 5 y echar los ajos por el bocal y programar 3 min. temperatura 100° velocidad 1.  
Añadir las gambas y programar otros 3 minutos a la misma temperatura y velocidad  
Añadir la nata y el atún, y dejar que espese la salsa 10 min. mas o menos a temp. 100 velocidad 1. Si no ha espesado en este tiempo, ponerle unos minutos mas a temperatura varoma.  
Agregarle los espaguetis cocidos y mezclar a velocidad 1 unos segundos.  
Receta de Ana Mary Pelegrín