

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