

TORTELLINI CON GAMBAS

Ingredientes. para 4 personas.

- Entre 320 y 400 gr. de tortellini
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen.
- 2 dientes de ajo.
- 1 tomate maduro.
- 500 gr. gambas (pueden ser tipo arroceras)
- 400 cl. Nata líquida
- 400 cl. leche
- 1 pedacito de guindilla picante.
- Perejil. Sal y pimienta.

Elaboración.

- Hervir los tortellini con agua y sal, según las instrucciones del paquete. Esto dependerá del grosor de la pasta y de la harina que utilice el fabricante. Procuraremos que queden al dente.
- Pelar las gambas, reservando las cáscaras y cabezas, que herviremos con nata y leche.
- Colamos y reservamos.
- Cortamos ajo y perejil finos, y pelamos y cortamos en trocitos un tomate maduro.
- Ponemos una sartén al fuego con el aceite, cuando está caliente ponemos el ajo, la guindilla, añadimos el tomate, las gambas y el perejil y enseguida la nata que teníamos reservada, poner a punto de sal y pimienta, una vez escurrida la pasta la añadimos aquí y dejamos hervir hasta que espese a nuestro gusto

