



Pasta con salsa de cebolla y gambones

10 Gambones frescos/congelados pelados.

1 Cebolla dulce

1 Diente de ajo

500 ml. Nata para cocinar sin lactosa o leche de coco

200 g. de pasta (macarrones, espagueti, nidos, fusilli o al gusto)

Cebollino

Queso parmesano en lascas

Aceite de oliva virgen extra

Pimienta negra molida

Sal

1- Ponemos agua a calentar para cocinar la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

2- En una sartén con aceite de oliva doramos los gambones previamente salpimentados.

Reservamos

3- Partimos la cebolla en juliana muy fina y el ajo partido en trozos muy pequeños los pochamos en el aceite donde hemos dorado los gambones. Salamos.

4- Añadimos la nata y la guisamos durante cinco minutos. Salpimentamos.

5- Mezclamos la pasta previamente escurrida con la nata y los gambones.

6- Servimos con unas lascas de queso parmesano y cebollino picado.