



ESPAGUETIS CON CAMARONES

Ingredientes

Para 2 personas

200g de espaguetis

150g de camarones

50g de tomates

50g de judías verdes

1 cebolla

1 diente de ajo

Algunas ramitas de
romero

Aceite de oliva

Pasos

- 1.** Pelar los camarones y lavarlos bien. Posteriormente colocar en una sartén el aceite de oliva, el romero, la cebolla y el diente de ajo machacado durante unos 10-15 minutos a fuego medio-bajo.
- 2.** Añadir las judías verdes precocidas y los tomates crudos en la sartén para formar una salsa.
- 3.** Mientras tanto, poner a hervir el agua para la pasta. Una vez que esté hirviendo colocar los espaguetis y dejar que se cocinen como se indica en el empaque.
- 4.** Una vez que todo esté cocido, retirar las ramas de romero y añadir los espaguetis en la sartén. ¡Mezcla todo y disfruta tu comida!