



Recetas

Pasta Cremosa con Camarones y Ajo con Sal Bahia

La pasta es un clásico de la cocina italiana que ha encontrado un lugar especial en la mesa de los venezolanos. Su versatilidad permite fusionarla con ingredientes locales para crear nuevas experiencias culinarias llenas de tradición y sazón. Esta receta de pasta cremosa con camarones y ajo, realizada con el toque naturalmente confiable de Sal Bahia, es perfecta para compartir en familia y disfrutar de un plato reconfortante que combina lo mejor de dos mundos.



Fácil



30 Min.



Cocina



3-4



Ingredientes

- 50 g de pasta larga (espaguetis, fettuccine o linguini)
- 250 g de camarones crudos, pelados y desvenados
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de crema de leche
- ½ taza de queso parmesano rallado
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de paprika
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de ají en polvo (opcional)
- Sal Bahia al gusto
- Perejil fresco picado (para decorar)
- Jugo de ½ limón

Utensilios

- Olla grande
- Sartén amplia
- Cuchillo y tabla de picar
- Espátula o cuchara de madera
- Colador

Preparación

Cocina la pasta en una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de Sal Bahia hasta que esté al dente. Escurre y reserva, guardando un poco del agua de cocción.

Mientras se cocina la pasta, sazona los camarones con Sal Bahia, pimienta, paprika y ají en polvo si decides usarlo.

En una sartén grande, calienta la mantequilla junto con el aceite de oliva a fuego medio. Agrega el ajo picado y sofríe hasta que esté fragante, cuidando que no se queme.

Incorpora los camarones y saltea por 2-3 minutos hasta que estén rosados y bien cocidos. Retira los camarones y reservalos.

En la misma sartén, vierte la crema de leche y el queso parmesano, mezclando bien para obtener una salsa cremosa. Agrega un poco del agua de cocción de la pasta si necesitas aligerar la textura.

Regresa los camarones a la sartén y añade la pasta cocida. Mezcla bien para que se impregne de la salsa y cocina por un minuto adicional. Exprime el jugo de limón sobre la pasta, ajusta la sazón con más Sal Bahia si es necesario y espolvorea con perejil fresco.

Sirve caliente y disfruta de esta cremosa combinación que une lo mejor de la cocina tradicional con un toque de elegancia y sabor.