

Salsa RAMAS



Ingredientes:

Carbonara: leche, huevos

Napolitana: zanahoria, pimiento, cebolla, tomate, ajo, orégano, albahaca, caldo de costilla

Albahaca fresca

100gramos de Camarón

Crema de Camarón

Preparación:

Salsa carbonara: En un bol agregar un huevo y batirlo bien, seguido agregar un vaso de leche y reservar.

Salsa napolitana: Cortar los vegetales finamente en brunoise llevarlos a una sartén y sofreírlos hasta dorar en el siguiente orden: ajo, cebolla, zanahoria, pimentón, albahaca, orégano.

Agregar los tomates previamente cocinados y licuados dejar espesar la salsa a fuego bajo 30 minutos y agregarle una cucharada de caldo de costilla y reservar.

En un sartén agregar la mezcla de salsa carbonara seguido agregar la mezcla de salsa napolitana agregar la crema de camarón y suavemente mezclar todo hasta que quede uniforme.

Agregar los 100 gramos de camarón y la albahaca a fuego alto siempre moviendo la sartén durante 2 minutos.

Salsa RAMAS

Agregar la pasta de su elección dejar reducir a fuego alto sin dejar de mover la sartén con movimientos envolventes.

Decorar con una hoja de albahaca y servir con queso romano y a comer una deliciosa pasta con una muy rica salsa ramas!!