

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Después de un día intenso de playa el hambre nos vuelve locos, mejor aún comer un plato calentito contundente, sabroso y delicado, así es esta receta ideal para una noche de verano en la playa, cuando el frío empieza a aparecer y necesitamos algo deliciosos para reponernos de un día intenso de playa y sol.

Esta receta es fácil deliciosa y entretenida, lo mejor de todo es que van a quedar como reyes con los invitados, si no encuentran Pappardelle lo pueden hacer con su pasta favorita, lo importante aquí es la salsa, obviamente que las pastas frescas son las mas ricas....pero para que nos vamos a poner tan sofisticados, si encontramos bien y si no cualquier pasta que tengamos a mano. La salsa Huancaína por supuesto que se compra lista en el supermercado, jajaja nada de estar perdiendo todo el día en la cocina, lo más importante es ser prácticos!

Una receta playera que lleva muchos camarones y debe ser disfrutada acompañada de un buen Chardonnay, esto es cómo estar en el cielo.

### Pappardelle Con Salsa de Zapallo y Camarones a la Huancaína

Receta para 8 personas.....

2 paquetes de pastas frescas, Pappardelle de 300 gramos cada uno

1 kilo de camarones 36/40 pelados

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de aceite de oliva

1 limón sutil

1 bolsa de 500 gramos de zapallo en cubos

1 cebolla morada chica picada en cubos

1 cebollín picado incluido lo verde

1 diente de ajo

2 cucharadas de aceite de oliva

4 cucharadas de salsa de tomate, de buena calidad

1 cucharadita de ají amarillo

1/2 taza de salsa huancaína Alacena

1 tarro de leche ideal

1-1/2 taza de crema

sal y pimienta a gusto

perejil para decorar

En un sartén calentar la mantequilla con la cucharada de aceite de oliva, agregar los camarones y saltear hasta que estén rojos, agregar la ralladura de un limón de pica y salpimentar a gusto, reservar.

Hacer varios hoyos con un tenedor a la bolsa de zapallo congelado, llevar al microondas a temperatura máxima por 7 minutos.

En una olla calentar las dos cucharadas de aceite de oliva, sofreír la cebolla con el ajo, cuando este transparente la cebolla agregar el cebollín y el zapallo, saltear hasta que el zapallo este bien blando, agregar el ají amarillo y la salsa de tomate, revolver bien para incorporar. Agregar la leche ideal, crema y salsa huancaína, calentar hasta que empiece a hervir. Con una mini primer moler si quedaron pedazos de zapallo, luego

agregar los camarones y servir sobre los pappardelle (deben cocinarse según las instrucciones del paquete). Decorar con perejil picado.