

Pastas con langostinos y salsa cremosa

Procedimiento

- Cocinar la pasta bien al dente (después la terminamos de cocinar dentro de la salsa!). Reservar.
- Condimentar los langostinos con sal y pimienta y saltear bien en una sartén con spray vegetal o cdita de oliva. Tienen que quedar bien dorados. Reservar.
- En una sartén bien caliente con spray vegetal saltear el ajo picado bien chiquito.
- Agregar el vino y reducir (opcional)
- Mezclar la leche con la maicena. Integrar bien cuidando que no queden grumos. Agregar a la sartén y llevar a hervor sin dejar de revolver por unos 4 a 5 min.
- Cuando espese agregar el yogurt griego o queso crema y el port salut en cubitos. Cocinar por 2 min más para que se derrita el queso y se integre bien todo.
- Por último agregar los langostinos y la pasta que reservamos dentro de la sartén con la salsa.
- Saltear bien todo por dos min más para que se impregne bien la pasta con la salsa.
- Servir con el parmesano rallado y perejil fresco por encima.



Ingredientes

Para 2 (dos) porciones:

- **200 grs** de langostinos pelados
- **200 grs** de pasta larga
- **1 taza** de leche descremada
- **1/2 taza** de queso port salut light en cubitos chiquitos
- **1 cda.** de maicena o almidón de maíz
- **4 cdas.** de yogurt griego o queso crema light
- **1/4 copa** de vino blanco (opcional)
- **1 cda.** de queso parmesano rallado
- **1 cdita.** de perejil fresco
- Sal y pimienta a gusto