

## **Pasta con Camarones y Espinaca**

***Sirve a cuatro***

- ½ libra (125 gramos o 8 onzas) de pasta seca de su preferencia
- 1 Cucharada de mantequilla sin sal
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de granos de maíz amarillo
- ½ libra (125 gramos) de camarón pelado y desvenado
- ¼ cucharilla de cascara de limón rallada
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 1 taza de espinaca picada
- 2 Cucharadas de perejil picado
- ¼ taza de queso parmesano
- Sal y pimienta

Traiga una olla grande de agua salada a hervir y cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Cocer al dente y reservar la mitad de una taza del líquido en que se cocino la pasta. Escurrir y lavar con agua fría en un colador para detener la cocción.

Calentar la mantequilla y el aceite de oliva en una sartén. Agregue el ajo y revuelva. Cocine por un minuto – a fuego medio – hasta que pueda oler el ajo. Agregue el maíz. Revuelva y cocine por unos minutos. Agregue los camarones, la ralladura de limón y jugo de limón. Mezcle bien y cocine hasta que el camarón ha perdido casi toda su opacidad.

Agregue la pasta cocida, el líquido reservado, las espinacas y el perejil. Sazone con sal y pimienta y añadir el queso. Mezcle bien y cocine por 2 a 3 minutos. Retire del fuego y sirva.