



## Pasta con Camarones y Tomates Asados

### **Sirve a 4**

340 gramos (12 onzas) de pasta de su preferencia como ser tallarín o fettuccine

1 cabeza de ajos – córteles un poco la parte de arriba

500 gramos de tomates pequeños – cortados por la mitad

1 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de tomillo seco

½ cucharilla de pepitas de hinojo

½ cucharilla de azúcar

1 cucharada de vinagre Balsámico

1 lata de 400 gramos (14 oz) de tomates en salsa

1 cebolla chica – pelada

2 dientes de ajo grandes o 4 chicos – pelados

1 cucharilla de orégano

250 gramos de camarones sin cascara y sin vena negra

¼ taza (62.5 ml) de crema o nata

2 cucharadas de albahaca picada + más para decorar

Sal y pimienta

Ponga a hervir una olla grande con agua y sal y cocine la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete. Cuando esté lista viértala en un colador y báñela en agua helada para que deje de cocer. Póngala a un lado.

Caliente su horno a 200 grados C (400 F).

Ponga los tomates en una fuente de horno con la cascara para abajo. Agregue la cabeza ajo en un rincón. Póngales sal y pimienta al gusto y añada el aceite de olive – cubriendo bien los ajo y los tomates. Esparza el tomillo seco, las pepitas de hinojo y el azúcar por encima de todos los tomates. Meta al horno por 30 minutos.

Saque los tomates del horno y añádales el vinagre Balsámico – cubriendo todos los tomates. Regrese la fuente al horno por otros 15 minutos – o hasta que los tomates estén completamente asados.

Saque la fuente del horno y separe los ajos. Póngalos en un platillo y permita que se enfríen un poco. Aplaste la base de los ajos – los ajos asados saldrán por la parte abierta – y aplástelos con la parte de atrás de una cuchara hasta formar una pasta.

Ponga los tomates en lata en una licuadora con la cebolla, los ajos, el orégano y 1 cucharada de aceite de oliva. Agregue agua hasta más o menos la mitad de la lata y enjuague bien la salsa de tomate de los lados. Ponga eso a la licuadora y licue hasta formar una salsa uniforme.

Caliente una sartén y agregue los tomates licuados. Añada los tomates asados, mezcle bien y cocine a fuego lento por unos 10 minutos. Agregue el puré de ajos asados y mezcle bien. Agregue los camarones y cocine por unos dos a tres minutos.

Añada la crema a la sartén y caliéntela. No deje que hierva porque se le cortara. Apague el fuego. Pruebe a ver si necesita añadir más sal y pimienta. Agréguele la albahaca picada y sirva sobre la pasta cocida. Decore con un poco más de albahaca picada y queso Parmesano rallado. Buen provecho.

CALORÍAS 542,90; GRASA 16,39 grs (sáb 4,53; mono 7,41; poli 2,67); PROTEÍNA 25,55 grs; FIBRA 9,07 grs; CARBS 75,43 grs; COLESTEROL 91,98 mg; HIERRO 7,11 mg; SODIO 1755.66 mg; CALCIO 159,36 mg