

SURIMI ALFREDO

Porciones 2

Ingredientes

- Sal kosher
- 200 gramos penne rigate
- 2.5 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/3 taza de crema espesa
- 1.5 taza de guisantes congelados, descongelados
- Paquete de 8 oz **Aquamar Surimi Flakes**
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 2 tiras de tocino
- 1 cucharadita de pimienta negra molida fresca



Instrucciones

1. Lleve a ebullición una olla grande de agua salada y cocine el penne, al dente. Reserve 1/2 taza de agua de cocción, luego escurra el penne.
2. Mientras tanto, cocina el tocino en el horno hasta que esté crujiente.
3. Combine la mantequilla, la crema, el cangrejo y los guisantes en una sartén grande y cocine a fuego medio; por 1 minuto.
4. Agregue el penne, el queso y un chorrito del agua de cocción reservada a la sartén y a la olla. Agregue más agua de cocción para diluir la salsa, si es necesario.
5. Sazonar con sal y pimienta negra molida.
6. Dividir entre los 2 bowls y espolvorear el tocino hecho trozos.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com