

Tallarines con piña



Ingredientes:

- 400 gr. de Tallarines PASTAS ROMERO
- 4 rodajas de piña
- 500g de gambas
- 1 huevo
- Harina, aceite y sal

Preparación:

1. En una cazuela poner a hervir el agua, con abundante sal y un chorrito de aceite de oliva. Añadir los tallarines y cocinar durante 10 minutos hasta que estén “al dente”.
2. Mientras la pasta se cuece, cortar la piña en pequeños trozos. Aparte batir un huevo. Pasar los pequeños cubos de piña por harina y el huevo batido antes de freír en una sartén junto a las gambas. Mantener así unos minutos hasta que estén dorados. Por otro lado, y una vez hecha la pasta, escurrir y servir junto la piña y las gambas.

Dificultad: Fácil

Tiempo: 25 minutos

Número de comensales: 4