

MACARRONES DE CAMARONES

Ingredientes:

1 libra de macarrones
2 dientes de ajo
La 1/2 de un cuarto de mantequilla
1 cebolla de buen tamaño partida en cuadritos
1/2 botella de salsa de tomate (Ketchup)
Mayonesa (454 gramos)
Queso Parmesano - pimienta

Procedimiento:

Pon a hervir agua con un poquito de aceite, unas hojas de laurel y sal y cocina los macarrones unos 13 a 15 minutos. Luego los escurres.

Cocinas los camarones con 2 dientes de ajo machacados en poca agua. Apenas los veas rojos los apagas. NO BOTES EL AGUA, LA NECESITAS PARA LA SALSA). Saca los camarones, pelalos y límpialos (quitándole las venitas negras). Fíjate en el agua de los camarones, y si te quedo mucha, la dejas hirviendo hasta que se consuma y te quede más o menos como media taza (unas 4 onzas).

Aparte en una paila echas la mitad de un cuarto de mantequilla, y allí pones a sofreir la cebolla partida en pedacitos, apenas se vea transparente la apagas. Ahora agrégale el agua de los camarones, la 1/2 botella de ketchup, la mayonesa, revuelve ésto bien, sigue echándole mayonesa hasta que la veas espesita. Ponle el queso parmesano... pruébala ahora de sal, si le hace falta le agregas otro poquito. también si deseas le pones pimienta.

Para terminar agrégale los macarrones que tienes escurridos. Sírvalos caliente y ponga queso parmesano en la mesa por si alguna persona desea agregarle más.