

[Descarga la App](#)**Juan** @jcsuarezf

📍 Bogotá D.C., Colombia

El Shrimp Sampi es un plato americano fenomenal. Esta receta fue inspirada del chef Tyler Florence, y es muy fácil de hacer, para los amantes de la pasta y los mariscos. Le hice...

Ingredientes

🕒 35 a 40 minutos 👤 4 raciones

2 libras Langostinos**1 libra** linguini**1** cebolla roja mediana**2 dientes** ajo

Perejil fresco

El jugo de dos limones amarillos

Ralladura de limón

4 cucharadas mantequilla

Aceite de Oliva

1/4 de taza de cognac**1/2** taza de vino blanco

Peperonchino

Paso a paso

Paso 1

Cocinar la pasta hasta que esté al dente y reservar.

Paso 2

Picar muy bien la cebolla y el ajo y sofreír en aceite de Oliva y 2 cucharadas de Mantequilla por aprox 2 minutos

Paso 3

Agregar peperonchino al gusto y mezclar por un minuto. Si no quieres picante no es necesario.

Paso 4

Agregar los langostinos y cuando estén cocidos agregar cognac y flambear. Luego retiramos y reservamos.



Paso 5

En la misma sartén, agregar el vino blanco,
Después de 2 minutos agregar 2 cucharadas de mantequilla, un poco de aceite oliva y el jugo de limón.
Dejamos reducir por un par de minutos más.

Paso 6

Después de dos minutos agregar los langostinos y el perejil. Luego ponemos un poco de ralladura de limón, y dejamos que reduzca un poco.



Paso 7

Agregamos la pasta, revolvemos bien y dejamos la mezcla por un par de minutos.



Paso 8

Y estamos listos, a disfrutar. Agregar pimienta al gusto y queso parmesano.
Acompañar con un buen vino blanco



Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Juan le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/co/recetas/16584341>