



ÑOQUIS DE BERROS Y CAMARONES AL LIMÓN

INGREDIENTES

- 3 tazas de ñoquis
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de caldo de pollo
- 1/2 taza de crema espesa
- 1/2 libra de camarones
- 1/2 taza de berros
- Rodaja de limon
- 1/4 taza de queso parmesano

DIRECCIONES

1. Hervir los ñoquis hasta que suban.
2. Mientras se cocinan los ñoquis, cocine los camarones durante 3 a 5 minutos o hasta que estén completamente cocidos.
3. Saltee los ñoquis en una sartén agregando aceite de oliva, caldo de pollo y crema espesa.
4. Después de dejar cocinar a fuego lento durante 5 minutos, agregue los camarones.
5. Cubra con berros y jugo de limón recién exprimido.
6. ¡Disfruta espolvoreando queso parmesano encima y disfruta!

