

## FETTUCCHINI CON CAMARONES

### Ingredientes:

1 K. de fideos.  
1 1/2 K. de camarones.  
1 taza de queso parmesano.  
1/2 paquete de mantequilla.  
1 taza de leche  
1/2 taza de harina.  
1/2 taza de aceite.  
6 huevos.  
2 huevos duros.  
1 rama de perejil.  
1 cebolla grande ó 2 chicas.  
Sal y pimienta.

### Preparación:

Se limpian los camarones, se les retira el coral y se separan las colas. Estas se pelan y se les hace una incisión vertical en el centro.

En medio litro de agua se sancochan las cabezas de los camarones, con el apio y el perejil, luego se licuan y cuellan.

Se calienta la mantequilla en una cacerola se agrega la harina, el líquido de los camarones y la leche, se sazona y añade el coral disuelto en un poco de agua y colado. Se conserva esta salsa al "baño maría".

Se dora la cebolla en aceite y agregan las colas crudas, se cuece por 2 m', se condimenta y agrega un poco de mantequilla y los huevos ligeramente batidos (se retira antes de secarse, porque de quedar la preparación suelta y jugosa).

Se cuecen los fideos "al dente", y pasan por agua fría; se les mezcla la crema de los ca-

marones, añadiendo un poco de mantequilla y parmesano. Se vacian en una fuente y cubren completamente con la preparación de las colas, encima se esparcen los huevos duros picados y abundante parmesano. Se sirven enseguida.