

# CAMARONES AL AJO.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Luis Pintado



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## Descripción:

Suculentos Camarones Al ajo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de Camarones La Bodega Del Mar
- 1 Barra de Mantequilla
- Aceite
- 5 Dientes de Ajo
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

1.- Descongelar, lavar el camarón. (Si así lo prefiere se puede pelar).

### Paso 2

2.- En un sartén colocamos la mantequilla y un poco de aceite.

### Paso 3

3.- Picamos finamente los dientes de ajo y los agregamos a la mantequilla derretida y al aceite.

### Paso 4

4.- Agregamos nuestros camarones al sartén y lo tapamos, revolver frecuentemente, cocinar por 10 minutos aproximadamente.

### Paso 5

5.- Acompañar con guarnición de arroz o ensalada.

