

# CAMARONES A LA DIABLA



**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:

Deliciosos y picositos camarones a la diablo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. de Camarones La Bodega Del Mar
- 1/2 de Salsa catsup litro
- Al gusto de Salsa Picante Huichol
- 150 grs. de Mantequilla
- Al gusto de Pimienta
- Al gusto de Sal

## Preparación:

### Paso 1

1.- Descongelar, lavar el camarón y descabezarlo.

### Paso 2

2.- En una cacerola a fuego lento, colocar la mantequilla y los camarones junto con la sal.

### Paso 3

3.- Cuando los camarones estén cocidos (10 mins aproximadamente) vertir la salsa picante, la catsup y agregar la pimienta.

### Paso 4

4.- Tapar los camarones y dejar cocer por 10 mins más, menear de vez en cuando.

### Paso 5

Acompañar con arroz, frijoles o lo que mas te guste!