

Camarrojas fritas con tomate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sara

✕ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Ingredientes para 2 personas :

- Camarrojas
- Tomate frito
- Aceite de oliva
- Un diente machacado de Ajos

Preparación:

Paso 1

Lavar bien las camarrojas, cortarlas y disponerlas en una olla a presión con un poco de agua. Si queremos eliminar el sabor amargo, las ponemos en agua y cuando hiervan, retiramos del fuego y quitamos el agua. Añadimos agua limpia y volvemos a poner la olla en el fuego. Ahora ya la cerramos y cocemos las camarrojas durante unos 5 minutos.

Paso 2

Una vez cocidas las camarrojas, las ponemos en un escurridor para que suelten todo el agua.

Paso 3

Mientras escurren, añadimos un chorrito de aceite de oliva a una sartén. Cuando el aceite esté caliente, ponemos un ajo machacado y le damos unas vueltas para que aromatice el aceite.

Paso 4

A continuación, agregamos las camarrojas y les damos unas vueltas en la sartén.

Paso 5

Finalmente añadimos tomate frito y mezclamos en el fuego.