BROCHETAS DE CAMARÓN

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

Creador: Luis Pintado **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Unos ricos camarones en brochetas

Ingredientes para 3 personas :

- 1 kg de -Camarón La Bodega Del Mar
- 1 Mediana de -Cebolla
- 250 grs de -Tocino
- 1 -Pimiento Morrón Verde
- -Pimiento Morrón Rojo
- -Pimienta molida
- -Sal
- 1/2 Cabeza de -Ajo
- -Jugo de limón

Preparación:

Paso 1

1.- Descongelar, lavar el camarón y descabezarlo.

Paso 2

2.- En un recipiente hondo sazonar los camarones (con cáscara o pelados) con el jugo de limón, la sal, el ajo y la pimienta durante 3 minutos.

Paso 3

3.- Tomar los palitos de madera y ensartar los ingredientes de forma alternada, Camarón, pimiento, tocino, pimiento, cebolla. Repetir el procedimiento hasta tener la brocheta completa.

Paso 4

5. Ponerlos sobre una parrilla anti adherente a fuego bajo hasta que los ingredientes estén ligeramente asados. Si así lo prefiere puede colocarlos de la misma manera en una parrilla al carbón.