

CAMARONES A LA DIABLA



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

Creador: Luis Pintado **Recetizador:** mauro aparicio



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!