

CAMARONES AL AJO.



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:

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.

