



CAMARÓN

Camarones al Ajillo

Camaron salteado en abundante ajo y mantequilla, con un toque de vino blanco.

Listo en 15 minutos.

Tiempo: **15 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **3 personas**

INGREDIENTES

500 g de camarón Unimares pelado

6 dientes de ajo picados finamente

3 cucharadas de mantequilla

1/4 taza de vino blanco (opcional)

1 ají picante picado (opcional)

Jugo de 1 limón

Perejil fresco picado

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio y sofríe el ajo hasta que empiece a dorar, sin quemarlo.
- 2 Agrega el camarón y cocina 2 minutos por cada lado.
- 3 Añade el vino blanco y deja reducir 1 minuto.
- 4 Termina con jugo de limón, sal, pimienta y perejil fresco. Sirve de inmediato con pan o arroz blanco.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo