



MARISCOS

Cazuela de Mariscos

Camarón, pescado y calamar en una salsa cremosa de coco, típica de la costa Caribe colombiana.

Tiempo: **40 min**

Dificultad: **Media**

Porciones: **4 personas**

INGREDIENTES

500 g de camarón pelado
300 g de filete de pescado en trozos
200 g de calamar en aros
1 lata de leche de coco
1 pimentón rojo picado
1 cebolla cabezona picada
2 dientes de ajo
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Sofríe la cebolla, el ajo y el pimentón en un poco de aceite hasta que estén tiernos.
- 2 Agrega el pescado y el calamar, y cocina durante 3 minutos removiendo con cuidado.
- 3 Añade el camarón y la leche de coco, mezclando bien para integrar todos los sabores.
- 4 Deja cocinar a fuego medio por 10 minutos, sazona a tu gusto y sirve caliente.

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

unimares.com/catalogo