

Receta Para Preparar Camarones Cremosos

Lista 1:

- ✓ 1 libra de camarones
- ✓ 1 unidad de cebolla
- ✓ 2 unidades de tomates
- ✓ 4 hojas de cilantro
- ✓ 1 diente de ajo

Lista 2:

- ✗ 1 unidad de limón
- ✗ 1 Cucharada de pimienta
- ✗ 1/4 libra de crema acida
- ✗ 1 taza de leche de coco
- ✗ sal al gusto

Esta receta es para 3 porciones.

Ahora, veamos el:

Modo de Preparación de Camarones Cremosos

Primer paso: Pelar los camarones y retirarle la tripa, lavar bien y sazonar los camarones con: ajo, pimienta, limón y sal al gusto. La cebolla picarlo en rebanadas, el tomate también cortarlo en rebanadas.

Segundo paso: Las hojas de cilantro cortarlo en cuadritos finitos, (en caso de no tener cilantro puedes agregar perejil).

Coloca un sartén a fuego medio, agregarle un chorrito de aceite, cuando este caliente agregarle los camarones.

Tercer paso: Luego la cebolla, el tomate, hoja de cilantro picado, saltear por uno momentos para que de color y sabor.

Enseguida le agregamos la leche de coco, mezcla todo muy bien y cocinar por unos 7 minutos. Una vez que la cebolla y le camarón estén cocinados retirarlo del fuego y le agregas la crema y listo, tiene que quedar un platillo cremoso y no tan líquido.

¿Qué tal te pareció el artículo de hoy? Déjame tu comentario pulsando clic en el botón:

[Comentar](#)

Saludos,

Ana Vanegas - Recetas-mil