



camarones al tequila

Hay recetas tan sencillas de elaborar que uno ni siquiera se imagina lo sabrosas que resultan...

ingredientes para 4 personas

600 gramos de camarones frescos
200 gramos de chalotas
20 gramos de mantequilla
1 cubito de caldo de camarón
½ cuchara cafetera de mezcla de especias louisiana de Jardin Secret
100 mililitros de tequila blanco
6 cucharas soperas de crema ligera
1 frasquito de huevas de lumpo



preparación

1. Pelar los camarones y pasarlos por agua.
2. Filetear las chalotas y saltearlas en una sartén con la mantequilla.
3. Agregar los camarones y el cubito de caldo de camarón, junto con las especias y dejar cocer. Salpimentar.
4. Rociar con el tequila y flamear.
5. Agregar la crema y las huevas de lumpo. Mezclar bien antes de servir.

