Salteado de camarones

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 15min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/salteado-de-camarones

Preparación

En una sartén antiadherente grande, calentar el aceite. Saltear los camarones hasta que estén rosados, unos 2-3 minutos. Agregar el ajo y cocinar revolviendo constantemente, unos 30 segundos. Con una cuchara ranurada, transferir los camarones en un plato y mantenerlos en calor. En la sartén, combinar el caldo, el vino, el jugo de limón, 1/4 taza de perejil, la sal y la pimienta, y llevar a ebullición. Hervir sin tapar, hasta que la salsa se reduzca a la mitad. Verter la salsa sobre los camarones. Servir adornado con las rodajas de limón y espolvorear con la cucharada restante de perejil.

Ingredientes

- 4 cucharadita/s Aceite de oliva
- 750 grs. camarones pelados
- 6-8 dientes de Ajo picados
- 1/2 taza/s Caldo de pollo
- 1/2 vaso Vino blanco seco
- 1/4 taza/s Jugo de limón fresco
- 1/4 taza/s Perejil fresco picado
- 1 cucharada/s Perejil fresco picado
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta recién molida
- 4 rebanadas Limón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Aves y conejos, Exótica, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones