

CAMARÓN a la SIDRA

INGREDIENTES

- 1 kg de camarón crudo, pelado
- Harina,
- pimentón, sal y pimienta.
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos verdes
- aceite de oliva AVOE
- 1 botella de sidra

OPCIONAL

- 2 Cdas mantequilla
- 3 Dientes ajo muy finamente cortados
- 1 Cda salsa inglesa
- 1/4 Cds salsa tabasco
- 1 Cds orégano finamente cortado
- 1/2 Taza salsa ketchup
- perejil finamente cortado



ELABORACIÓN

- Los camarones pelarlos en crudo, limpiarlos bien, quitarles la vena.
- Si son grandes partílos en mariposa.
- Extenderlos y espolvorearles la pimienta, sal y un poco de harina.
- Rocíarlos bien con la sidra. Dejar reposar media hora.
- Poner una plancha gruesa a calentar, con un poco de aceite.
- Freír los camarones y los pimientos cortados en cuadritos.
- Rocíar con pimentón. Volver a rociar con sidra, cuando ya van a retirarse del fuego.

- Poner a derretir la mantequilla conjuntamente con el aceite de oliva en un sartén a fuego mediano.
- Añadir el ajo y cocinar 2 minutos o hasta que la mezcla haga sentir su olor, sin dejar de remover.
- Agregar los camarones, la salsa inglesa, la salsa tabasco, el orégano, la sal y la pimienta.
- Cocinar los camarones a fuego lento, hasta cambiar los camarones de color y se comiencen a enroscar.
- Incorporar la salsa ketchup.
- Remover la mezcla hasta que los camarones estén cubierto de la salsa.
- Cocinar por unos 2 a 3 minutos adicionales. Poner la sidra y revolver la preparación.
- Cuando vuelva a hervir, añadir el perejil.
- Revolver nuevamente. Retirar del fuego y servir inmediatamente

CAMARÓN



por...
Autón