



Camarones parrilleros al limón arriero

Categoría: Plato Fuerte, Mariscos, Salsas

Saca tu lado cocinero más atrevido al preparar estos camarones parrilleros.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 1/2 tazas de Camarón mediano fresco
- 3 cdas de Cebolla blanca picada
- 3 cdas de Jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 2 tazas de Salsa Arriera La Costeña®
- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Limpiar camarón retirando el caparazón y el intestino, colocar en un bowl grande.
2. Agregar a los camarones la cebolla blanca picada, el jugo de limón, sal y pimienta al gusto, la salsa negra, la salsa arriera y mezclar.
3. En una sartén calentar el aceite y freír los camarones, salsear con la mezcla anterior, mezclar, agregar el cilantro picado, mezclar y retirar del fuego.
4. Servir los camarones bañados en salsa acompañados de arroz al gusto.