



CAMARONES AGRIDULCE

Ingredientes:

- 24 camarones grandes, limpios
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de jugo de piña (250 ml)
- 1 taza de salsa cátsup (250 ml)
- ½ taza de jarabe de tamarindo (125 ml)
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ de taza de azúcar (65 gr)
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén calienta el aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos; reserva.
2. En una cacerola calienta el jugo de piña con la salsa cátsup, el jarabe de tamarindo, el vinagre y el azúcar. Agrega los camarones, mezcla y cocina hasta que suelte el hervor y la salsa espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4