ASADO DE CAMARÓN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- ¼ de taza de vino blanco
- 2 limones, sólo el jugo
- 1 cucharada de perejil, picado
- 1 cucharadita de romero, fresco

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite de oliva, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados. Salpimenta los camarones, agrégalos a la sartén y cocina a fuego medio hasta que empiecen a cambiar de color.
2. Agrega el vino blanco, el jugo de limón, el perejil y el romero. Mezcla perfectamente y cocina hasta que los camarones estén bien cocidos, rectifica la sazón.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	