



CAMARONES JENGIBRE Y LIMÓN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 25 camarones grandes, limpios
- Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de jengibre, picado
- ¼ de taza de salsa soya (65 ml)
- ¼ de taza de jugo de limón (65 ml)
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1 ½ cucharadas de fécula de maíz, disuelta con una cucharada de agua

Procedimiento:

1. En una sartén caliente el aceite, fríe los camarones hasta que estén bien cocidos y sazónalos al gusto. Reserva.
2. En una cacerola caliente el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega el jengibre, la salsa de soya, el jugo de limón, la miel de abeja y la fécula de maíz previamente disuelta en agua. Cocina sin dejar de mover hasta que espese un poco.
3. Sirve los camarones y acompaña con la salsa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4