



CAMARONES AL ESTRAGÓN

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ barra de mantequilla (45 gr)
- ¼ de cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 1 cucharada de estragón, seco
- Sal, al gusto

Procedimiento:

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4