



CAMARONES CON ADEREZO DE ALCAPARRAS Y ACEITUNAS

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- ½ barra de mantequilla

Para el aderezo:

- 1 taza de mayonesa (250 gr)
- ¾ de crema (180 gr)
- 2 cucharadas de alcaparras picadas
- 1 ½ cucharadas de aceitunas, picadas

Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén caliente funde la mantequilla, fríe los camarones y cocina hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos.
2. Para el aderezo, mezcla la mayonesa con la crema, las alcaparras, las aceitunas y sazona al gusto
3. Sirve los camarones y ofrece con el aderezo.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4