



CAMARONES CON HABANERO

Ingredientes:

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

Para la salsa:

- 1 taza de salsa cátsup (250 gr)
- 3 limones, sólo el jugo
- 2 cucharadas de salsa tipo valentina
- ¼ de taza de salsa picante de habanero comercial

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén caliente el aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos; reserva.
2. Para la salsa, mezcla la salsa cátsup con el jugo de limón, la salsa tipo valentina y la salsa de habanero hasta integrar por completo.
3. Sirve los camarones y ofrece con la salsa.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4