



CAMARONES CON MANGO Y CHILE

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 3 manojos de cebollitas cambray, sin tallo
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de jengibre, rallado
- ¼ de taza de salsa de soya (60 ml)
- 2 limones, sólo el jugo
- 1 cucharada de chile guajillo, picado

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén calienta 2 cucharadas del aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos reserva.
2. En la misma sartén donde freíste los camarones calienta el resto del aceite, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, añade el jengibre, la salsa de soya, el jugo de limón y el chile, mezcla y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor; rectifica la sazón.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4