



CAMARONES CON SALSA DE COCO

Ingredientes:

- 500 gr de camarón mediano sin cabeza y limpio
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- ½ pza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ¼ taza de coco rallado (60 gr)
- 1 lata de crema de coco (480 gr)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- ½ cucharadita de salsa de chile habanero

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones y saltéalos en una sartén caliente con aceite de oliva. Retira hasta que estén bien cocidos. Reserva.
2. En la misma sartén, saltea la cebolla con el ajo hasta que estén transparentes. Agrega el coco rallado y la crema de coco. Sazona con el consomé de pollo en polvo. Si no deseas la salsa tan dulce, puedes añadir un poco de sal.
3. Regresa los camarones a la salsa. Añade la salsa de chile habanero. Si la deseas más picosa, puedes agregar unas gotas más. Tapa y cocina por 5 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4