

CAMARONES CON SALSA DE JAMAICA

Ingredientes:

- ½ kg de camarones grandes sin cabeza
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla

Para la salsa de jamaica:

- 1 taza de concentrado de Jamaica (250 ml)
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- Salsa tabasco al gusto
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disueltas en 2 cucharadas de agua fría

Procedimiento:

1. Limpia los camarones, retirando la cáscara pero sin la cola. Ábrelos del dorso y límpialos bajo el chorro del agua.
2. Calienta un sartén funde la mantequilla. Saltea los camarones con sal y pimienta hasta que cambie por completo de color. Reserva.
3. En la misma sartén, vierte el concentrado de jamaica, el vinagre blanco, el consomé y la salsa tabasco. Cuando suelte el hervor, añade la fécula de maíz previamente disuelta en agua.
4. Permite que se espese un poco. Añade los camarones e integra.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4