



CAMARONES CON TOCINO

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones U12, limpios
- ½ taza de harina de trigo (125 gr)
- 8 rebanadas de tocino, picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 tazas de champiñones, rebanados (350 g)
- 3 limones, sólo el jugo
- 2 cucharadas de salsa, tipo Tabasco
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, pásalos por la harina reserva.
2. En un sartén caliente sofríe el tocino hasta que esté ligeramente dorado, agrega los camarones cocina por ambos lados hasta que tomen un color rosado, añade el ajo y los champiñones mezcla constantemente hasta que los champiñones estén suaves.
3. Agrega el jugo de limón y la salsa tipo Tabasco, mezcla perfectamente y sazona al gusto.
4. Sirve los camarones y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4