



## CAMARONES TERIYAKI

### Ingredientes:

- 800 g de camarones U12 limpios
- ¼ taza de jugo de limón (60 ml)
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de chile chipotle en polvo
- 7 cucharadas de salsa teriyaki
- Sal al gusto
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla cortada en cubitos
- 1 pimiento verde cortado en tiras
- 1 calabaza cortada en rodajas
- ¼ taza de nuez picada (60 gr)
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz

### Procedimiento:

1. Marina los camarones por 30 minutos con el jugo de limón, el ajo, el chile, 5 cucharadas de salsa teriyaki y un poco de sal al gusto.
2. Calienta en una sartén 2 cucharadas de aceite y sofríe la cebolla, agrega el pimiento y la calabaza, cocina por 5 minutos procurando que las verduras queden tiernas retira del sartén y reserva.
3. En la misma sartén calienta el resto del aceite y fríe los camarones, agrega la nuez picada, el azúcar, la fécula y el resto de la salsa teriyaki restante, moviendo constantemente, deja cocinar por 5 minutos o hasta que estén completamente cocidos los camarones. Añade las verduras y cocina por 2 minutos más. Ofrece con arroz al vapor.

**Tiempo de preparación:**

40 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4

1 / 1