



CAMARONES AGRIDULCES

Ingredientes:

Sal y pimienta, al gusto
24 camarones grandes, limpios
2 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de jugo de piña
1 taza de salsa cátsup
½ taza de jarabe de tamarindo
4 cucharadas de vinagre de manzana
¼ de taza de azúcar
1 plátano macho frito
1 taza de arroz blanco frito

Procedimiento:

Preparación:

Salpimenta los camarones, en una sartén caliente el aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos; reserva.

En una cacerola caliente el jugo de piña con la salsa cátsup, el jarabe de tamarindo, el vinagre y el azúcar. Agrega los camarones, mezcla y cocina hasta que suelte el hervor y la salsa espese ligeramente.

Ofrece con el arroz y los plátanos machos en rodajas. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	5