



Camarones con Especias

Ingredientes:

- 2 Cdas. Aceite de Oliva
- 1 Lb. Camarones extra grandes crudos, pelados (21-25 por libra)
- ½ Cda. Sal
- 1 Cda. Polvo de chile
- 1 Cda. Ajo en polvo
- 1 Cda. Pimentón ahumado en polvo
- ¼ Cda. Pimienta de Cayena
- 2 Cdas. Perejil fresco picado

Procedimiento:

1. Caliente el aceite en un sartén de 12" antiadherente a fuego mediano-alto.
2. Añada los camarones y especias.
3. Cocine los camarones hasta que estén cocidos y rosados, alrededor de 2 a 3 minutos por cada lado.
4. Sirva y decore con perejil.