



CAMARONES NEVADOS



Porciones:

4 a 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 funda de congelados de 1 lb de Camarón Pelado y Desvenado Real
- Pan pita
- Mayonesa
- Queso crema
- Cebolla colorada
- Pimiento rojo
- Pimiento amarillo

PREPARACIÓN:

1. Preparar chips con pan pita (cortar y freír).
2. Cocinar los camarones y separarlos.
3. Para la salsa agregar a un bowl los vegetales cortados, mayonesa y queso crema en partes iguales, un chorrito de caldo de camarón y mezclar muy bien junto a los camarones.
4. Rectificar sabores con sal y pimienta.

TIP:

Después de retirar los camarones agregar al caldo vegetales, y condimentos como comino, pimienta y ajo en polvo para poder potencializar el sabor de la preparación.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosrealec



@alimentosrealoficial