



MONARQUÍA DE CAMARÓN



Porciones: 4 a 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 funda de 1 lb. de camarones Apanados con Coco Real.
- Horno (air fryer, eléctrico o de gas)

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno durante 15 minutos
2. Llevar la temperatura a 220° durante 7 minutos.
3. Acompañar con salsa golf (salsa rosada) o acompañar con una ensalada fresca con mostaceta.

TIP:

Mezclar en partes iguales vinagre, aceite y azúcar. Mezclar con mostaza, orégano, sal y pimienta al gusto. Para lograr una mejor textura usar un mixer o licuadora.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosrealec



@alimentosrealoficial