




CAMARONES AL VAPOR EN OLLA ARROCERA

	Porciones:	4
	Preparación:	15 minutos
	Dificultad:	Fácil
	Calorías:	150

INGREDIENTES:

- 400 g de Camarones Real grandes con cáscara
- 1 limón cortado en rodajas
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cdas. de salsa de soja
- 1 cda. de jengibre fresco rallado
- 1 cda. de aceite de sésamo
- ¼ tz. de caldo de pescado o agua
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollines picados para decorar

PREPARACIÓN:

1. Lava los camarones bajo agua fría y escúrrelos bien.
2. En un tazón grande, mezcla los camarones con el ajo, la salsa de soja, el jengibre y el aceite de sésamo. Asegúrate de que los camarones estén bien cubiertos con la marinada y deja reposar durante 5 minutos.
3. Mientras tanto, agrega el caldo de pescado o agua en la olla arrocera y coloca las rodajas de limón en la canasta de vapor. (si tu olla no tiene canasta de vapor, puedes utilizar una rejilla del mismo tamaño y asegurarte que el líquido dentro de la olla no toque la rejilla).
4. Coloca los camarones en la canasta de vapor sobre las rodajas de limón y sazona con sal y pimienta al gusto.
5. Cierra la tapa de la olla arrocera y ponla en el modo de cocción de arroz.
6. Deja que los camarones se cocinen al vapor durante aproximadamente 6-8 minutos, o hasta que estén rosados y bien cocidos.
7. Una vez que estén listos, retira los camarones de la olla arrocera y colócalos en un plato para servir. Espolvorea cebollines picados por encima como decoración y disfruta.

TIP:

Si prefieres un toque más picante, agrega un poco de chile rojo picado a la marinada antes de cocinar los camarones al vapor. ¡Le dará un delicioso y picante sabor tailandés!