CAMARONES A LA PLANCHA CON SALSA DE TAMARINDO
6 Porciones

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 dientes de ajo, picados
- 18 camarones U12, limpios y cortados en forma de mariposa
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 taza de concentrado de tamarindo (250ml)
- 1/3 de taza de salsa de soya (80ml)
- 2 chiles chipotles, de lata

Método de Preparación:

1. Calienta la mantequilla, agrega el ajo, cuando dore ligeramente agrega los camarones y sazona al gusto con sal y pimienta, cocina hasta que los camarones estén cocidos.

2. Para la salsa, licúa el concentrado de tamarindo con la salsa de soya y el chipotle.

3. Ofrece los camarones acompañados con la salsa.

Tiempo de Preparación: 30 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****