



CAMARONES AL PESTO 4 porciones

Ingredientes:

- 24 camarones U12, limpios
- 1 cucharada de aceite
- Sal y pimienta ,al gusto
- 1 taza de aceite de oliva
- ½ taza de albahaca
- ½ taza de perejil
- 1 diente de ajo
- Queso parmesano, para decorar

Método de Preparación:

1. En una sartén calienta el aceite y fríe los camarones hasta que estén bien cocidos y tomen un color rosado, sazona. Reserva.
2. Licúa el aceite de oliva, la albahaca, el perejil y el ajo, sazona al gusto.
3. Sirve los camarones bañados con el pesto y espolvorea queso parmesano. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

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