



## CAMARONES AL LIMÓN Y JENGIBRE 4 porciones

### Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- 2 cucharadas de aceite de oliva

### Salsa:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cebollas cambray, rebanadas con todo y tallo
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharadita de jengibre, picado
- $\frac{3}{4}$  de taza de salsa de soya
- $\frac{1}{2}$  taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadas de fécula de maíz, disuelta con 1 cucharada de agua

### Método de Preparación:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén caliente el aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos; reserva.
2. En la misma sartén donde freíste los camarones, caliente el aceite, fríe la cebolla cambray, el diente de ajo y el jengibre hasta que doren ligeramente. Añade la salsa de soya, el jugo de limón, la miel de abeja y la fécula de maíz. Mezcla hasta integrar todos los ingredientes, cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve los camarones y ofrece con la salsa.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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