



CAMARONES AL PIL-PIL

Ingredientes

- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 3 Dientes de ajo cortado en delgadas láminas
- 1 Ají cacho de cabra partido en láminas
- 500 g de camarones ecuatorianos limpios
- ½ Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®
- 2 Pizcas de pimienta
- ¼ Taza de vino blanco

Preparación

1.- Calienta el aceite con el ajo en una sartén a fuego fuerte, agrega el ají cacho de cabra y remueve hasta dorar el ajo. Agrega de una vez los camarones y saltea durante unos segundos hasta avanzar su cocción.

2.- Condimenta con el caldo cebolla ajo MAGGI® con la pimienta y vierte de una vez el vino blanco, continúa la cocción unos segundos más a fuego bien fuerte y retira del fuego. Sirve acompañado de tostadas para untar o pinchos como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 167 Kcal |
| Proteínas: | 19.8 g |
| Grasa Total: | 9.0 g |
| Colesterol: | 0 mg |
| H. de Carbono: | 0.3 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 374 mg |

Nota

Debes tener cuidado ya que esta preparación se hace a fuego bien fuerte, los camarones tienen una buena cantidad de agua por lo que el aceite puede generar salpicar. Por ello que debes agregarlo de una vez y remover.

Puedes además agregar un toque de merkén para dar acentuar más su sabor picante y ahumado.