



Pinchos de camarones

INGREDIENTES

- 1 Kg. de Camarones desvenados
- 1 Cda de mantequilla
- 1 Cda de jugo de limón
- 1 Cda de jengibre rallado
- 1 Cda de semillas de mostaza
- 1 Cda de semillas de cilantro
- 1 Taza de panko
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Peperoncino (opcional)
- Palillos de pinchos pequeños

Para la crema de yogurt y cilantro

- Yogurt natural
- Cilantro fresco picadito
- Limón
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Para los pinchos:

Lava los camarones y sécalos con papel absorbente. En un bowl o bolsita hermética agrega el limón, ajo, jengibre, semillas de mostaza, cilantro y comino.

Mezcla bien y deja marinar los camarones en el refrigerador por 20 minutos. Coloca un camarón por palillo. En un plato coloca el panko y pasa los camarones hasta que estén cubiertos.

En un sartén o plancha a fuego medio-alto, agrega mantequilla y un chorrito de aceite de oliva y cuando esté bien caliente (sin que se queme la mantequilla) coloca los camarones hasta que se cocinen y se doren.

Para servir, coloca cilantro picadito por encima y unas gotitas de limón.

Para la crema:

Mezcla el yogurt, limón, cilantro, sal y pimienta.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve