

Lista de ingredientes para la receta Camarones en Salsa de Tomate y Chile habanero

Camarones

- Aceite De Oliva c/n
- Camarones limpios y crudos 500 Gramos
- Pimienta negra molida c/n
- Sal c/n

Salsa

- Aceite De Oliva 1/4 Taza
- Cebolla picada 1/2 unidad
- Cilantro 1 Rama
- Jugo de Limón 1 cda
- Sal c/n
- Tomates corazón de buey 6 Unidades
- Chile habanero 2 Unidades

Verduras salteadas

- Aceite De Oliva c/n
- Acelga 1 Manojó
- Cebolla 1/4 unidad
- Diente de ajo 1 unidad
- Remolachas juliana 100 Gramos
- Sal y Pimienta c/n
- Zanahorias en juliana gruesa 200 Gramos