

# Camarones al Ajillo con Bolitas de Bifongo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

Jugo de Limón: 50 cc

Camarones: 500 grs

Mantequilla: 100 grs

Perejil: c/n

Sal: c/n

Vino Blanco: 50 cc

Ajo: 2 Dientes

Platanos: 2 Unidades

Pimentón: c/n

Aceite De Oliva: 50 cc

## Bifongo

Aceite para freir: c/n

Mantequilla: 50 grs

Sal y Pimienta: c/n

Ajo: 5 Dientes

Panceta frita: 50 grs

## Preparación de la Receta

### Camarones

- Cocinar **camarones** en por 2 minutos con aceite de oliva y la mitad de la *manteca*.
- Retirar los *camarones* y en esa misma sartén agregar los ajos laminados y deje *dorar* levemente.
- Añadir vino y el resto de la *manteca* y *perejil*.
- Incorporar los *camarones* por 30 segundos y reservar.

### Bifongo

- Freír las rodajas de *plátano* y reservar.
- Machacar en mortero *manteca*, *panceta* frita, ajos hasta integrar.

- Una vez integrados los ingredientes anteriores, incorpora los plátanos cortados en rodajas poco a poco.
- Añadir sal y pimienta al gusto y mezclar hasta integrar por completo todos los ingredientes.
- Dar forma de bolitas y reservar.

## Armado

- Servir los *camarones* con sus jugos de cocción acompañado de las bolitas de bifongo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-al-ajillo-con-bolitas-de-bifongo>