

# Camarones al mojo de ajo



## Ingredientes

**Manteca:** 45 g

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Tortillas:** Cantidad necesaria

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

**Vinagre:** 2 cda.

**Camarones:** 1 kg

**Ajo:** 2 Cabezas

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- En una licuadora, procesamos los ajos con el *vinagre*, el aceite de oliva, las pimientos y la mitad de *mantequilla*
- Sofreímos los ajos molidos en un sartén durante un par de minutos
- Sazonamos con sal al gusto.
- Agregamos los **camarones** bien acomodados al sartén, colocamos sobre ellos el resto de la *mantequilla* en trozos
- Tapamos y cocinamos durante 3 minutos hasta que se tornen *color rosa*
- Destapamos y cocinamos removiendo de vez en cuando hasta que se reseque el *jugo*, aproximadamente durante 4 minutos más.
- Servimos con totopos y *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-al-mojo-de-ajo>