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 pimientas 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