Cazuela de Camarones con Verduras



Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 miliitros
Camarón cristal: 400 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Orégano seco: 1/4 cda
Pimiento rojo picado: 2 Tazas
Sal: c/n
Agua: c/n
Champiñones: 150 Gramos
Jitomate bola picado: 2 Tazas
Pimienta Negra: 1/4 cda
Queso maduro: 350 Gramos
Cebolla picada: 1 Taza

Preparación de la Receta

- *Saltear* ligeramente en aceite de olivo los **camarones** limpios y *sazonar* con sal al gusto.
- Reservar
- En la misma sartén, sofreír el *ajo* laminado, la *cebolla*, el *pimiento* y el *jitomate* picados ; posteriormente, rebanar los champiñones y agregarlos al sofrito.
- *Sazonar* con sal al gusto y agregar la pimienta y él *orégano*.
- Cocinar por algunos minutos
- Una vez cocinados los ingredientes, integrar los *camarones* a la sartén y añadir un poco de agua.
- Cocinar por unos minutos.
- Una vez lista la preparación, disponer el guiso de *camarones* en cazuelas individuales de barro preferentemente y cubrir con queso rallado
- Hornear por 5 min aproximadamente a 180° C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-camarones-con-verduras