



CAMARONES BANDERILLA CON QUESO ASADERO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 259 g de camarones gigantes
- 259 g de tocino
- 40 g de queso asadero La Villita
- 1 pimiento rojo morrón
- 2 cucharadas de margarina La Villita
- 3 dientes de ajo
- 3 chiles cascabel
- 1 cucharada de consomé
- 1 copa de vino blanco
- Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¿Amigas, listas para preparar algo fresco y delicioso?

Quitamos la piel de los camarones, sin quitar la cola, abrimos por la mitad a lo largo de la espalda sin separar y enjuagamos, rellenamos con tiritas de queso asadero La Villita y pimienta y envolvemos cada uno con tocino; sujetamos con un palillo.

Vertemos en una cacerola suficiente aceite para freír los camarones hasta que el tocino quede dorado. Dejamos escurrir la grasa sobre un papel.

Para la salsa, colocamos en una sartén trocitos de margarina a fuego lento, doramos el ajo picado e incorporamos el chile en trocitos.

Agregamos una copa de vino blanco, el consomé de pollo y añadimos los camarones, esperamos unos minutos para que absorban la esencia de la salsa. Acompañamos con arroz blanco.

Amigas, a disfrutar los camarones de una forma diferente.

 LaVillitaMX  @LaVillita