



CAMARONES EN SALSA DE COCO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de camarones
- 100 mililitros de vino blanco
- 250 mililitros de leche de coco
- Pimiento verde
- Ajo
- Perejil
- Cebollín
- Sal
- Canela
- Margarina con sal La Villita
- Harina

MODO DE PREPARACIÓN

Un platillo que nos recuerda la playa y sus sabores; ideal para prepararlo en una cena especial o para la comida con la familia.

Marina los camarones con sal, pimienta y harina y dejar reposar unos 10 minutos.

Pica finamente el ajo y los pimientos verdes.

Agrega margarina con sal La Villita en una sartén hasta derretirla. Posteriormente agrega los camarones y el ajo. Integra los ingredientes y coce a fuego bajo durante 5 minutos.

Pasado los 5 minutos, vierte leche de coco y deja cocer unos 10 minutos más.

Agrega los pimientos, cebollin, perejil, canela y un chorrito de vino. Sazona con sal y coce durante 5 minutos más.

 LaVillitaMX  @LaVillita