



CAMARONES MARINADOS EN MIEL Y AJO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 55 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 10 camarones
- 4 ajos
- 1/2 taza de miel
- 4 limones
- Perejil
- Aceite
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Sorprende a tus invitados con estos deliciosos mariscos, serás la mejor anfitriona. Limpia los camarones y maríalos en un recipiente con el ajo picado, miel, limón y perejil.

Calienta un sartén con aceite; retira los camarones de la marinada y saltealos, sazona con sal y pimienta.

Cuando estén listos agrega el resto de la marinada y dejar reducir hasta formar una salsa espesa, baña con esta los camarones. Acompañar con papas doradas.

 LaVillitaMX  @LaVillita