



## CAMARONES SALTEADOS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 70 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- Camarones, al gusto
- ½ kilo de papas
- Champiñones, al gusto
- 2 tazas de crema de leche
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla morada
- 1 taza vino blanco
- Margarina La Villita
- Hierbas para condimentar
- Sal y pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

A todas nos gusta consentirnos con la comida ocasionalmente y esta receta te permitirá con una mezcla de ingredientes marinos y terrestres tan deliciosa que querrás repetir.

Limpia los camarones y reserva.

En una sartén coloca las papas conservando la cáscara y hiérvelas con sal.

Marina los camarones con vino blanco y las hierbas para condimentar de tu preferencia.

Cortar el pimiento, ajo y cebolla en cuadros pequeños y rebana los champiñones a lo ancho. Pon una cucharadita de margarina La Villita en una sartén y saltea la mezcla. Agregar los camarones y cocina hasta que se pongan rosados, agrega crema de leche, salpimenta al gusto y deja reposar.

Retira las papas del agua cuando estén duras y corta en cuartos conservando la cáscara. Fríe con margarina La Villita durante 3 minutos para dorarlas.

Sirve las papas, decora con los champiñones y coloca encima los camarones.