



Brochetas de Camarón

Para el Diario

 Tiempo
50 min.

 Dificultad
Media.

 Porciones
4 personas

Ingredientes:

- 1 kg de camarón Selecta grande pelado y desvenado con cola
- 1 pimiento morrón verde
- 1 pimiento morrón amarillo
- 3 tomates
- 1 cebolla grande
- Champiñones
- 1 paquete de tocino (340 gr)
- 2 naranjas
- Sal y pimienta
- ½ taza de salsa soya
- 1 cucharada de orégano
- 10 palitos de brochetas

Procedimiento:

1. En un recipiente exprimir 2 naranjas, agregar salsa soya, orégano, sal, pimienta.
2. Partir la verdura en trozos medianos (todo de un tamaño similar).
3. Partir tocino en trozos medianos.
4. Ensartar en los palitos todos los ingredientes alternando el camarón Selecta, tocino y vegetales hasta completar la brocheta, dejando libre un espacio para agarrar.
5. Acomodar las brochetas en un refractario y marinar con la salsa de soya y naranja. Sazonar con sal y pimienta.
6. Cocinar a la plancha o a la parrilla a fuego medio alto y estar bañando con la salsa sobrante. (10-15 min)

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.



¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA