



# Camarones al Ajillo

*Para el Diario*



Tiempo  
50 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4 personas

## Ingredientes:

- 500 gr de pasta estilo Fettuccini
- 1 kg de camarón Selecta pelado y desvenado con cola
- 1 limón amarillo
- 4 dientes de ajo
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 chiles de árbol
- 1 vara de romero o tomillo
- Sal y pimienta

## Procedimiento:

1. En una olla con agua hirviendo, agregar un puño de sal. Cocer la pasta por aproximadamente 12-14 min
2. Cortar cocción con hielo.
3. En un sartén caliente agregar aceite de oliva, mantequilla, ajo, romero o tomillo y chile de árbol. Sofreír.
4. Agregar los camarones Selecta y sazonar. Cocinar por aproximadamente 6 minutos o hasta que estén de color rojo. Agregar unas gotas de limón al final.
5. Acompañar con pasta y unas rodajas de limón asado. (Sazonar la pasta con mantequilla, sal y pimienta).

Para esta receta  
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO SIN  
COLA CHICO - 1 LB.**

## ¡Comparte el Antojo!



**IMPRIMIR RECETA**

