



Fabada de Camarón

Para Lucirte

 Tiempo
50 min.

 Dificultad
Media.

 Porciones
4 personas

Ingredientes:

- 600 gr de camarón Selecta
- 100 ml de aceite de oliva
- 30 gr de ajo
- 100 gr de cebolla
- 300 gr de tomate
- 200 ml de caldo de camarón
- 100 gr de pasta de tomate
- 2 varas de romero
- Orégano
- Laurel
- 1 chile de árbol
- Sal y pimienta
- 350 gr de chorizo español o chistorra
- 400 gr de garbanzo

Procedimiento:

1. Picar ajo y cebolla finamente.
2. Partir tomate en trozos irregulares
3. En un sartén caliente agregar aceite de oliva, ajo y cebolla. Sofreír y agregar tomate.
4. Agregar caldo de camarón, pasta de tomate y todas las especias. Machacar un poco los tomates hasta crear una salsa espesa con trozos de verdura.
5. En otro sartén agregar chorizo español en rodajas. Dorar.
6. Agregar el camarón Selecta y sazonar.
7. Agregar el garbanzo previamente cocido y revolver con la salsa de tomate rústica previamente elaborada.
8. Rectificar sazón, dejar reducir y agregar unas gotas de limón amarillo.
9. Montar en un plato, decorar con brotes.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

