

Camarones al Mojo

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
15 minutos	45 minutos	4

Ingredientes

- 1 toronja, para el jugo
- 4 limas, para el jugo
- 2 cebolletas
- ¼ manojo de cilantro fresco
- ½ taza de aceite de oliva extra virgen
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano seco
- 3 cucharadas de pasta de ajo
- 1 cucharadita de adobo
- 1 lb de camarones jumbo pelados/desvenados
- 1 cucharada de mantequilla sin sal

Pasos

1. Exprime el jugo de la toronja y las limas (1/4 de taza cada uno). Rebana las cebolletas finamente; pica el cilantro finamente (1/4 de taza). Mezcla en un tazón grande: el jugo de toronja, el jugo de lima, el aceite de oliva, el comino, el orégano, la pasta de ajo y el adobo hasta que se incorporen los ingredientes; reserva ¾ de taza de mojo. Coloca los camarones en un tazón mediano; añade el ¼ de taza de mojo restante y revuelve para que se mezcle. Deja marinar durante 30 minutos.
2. Derrite la mantequilla en un sartén antiadherente grande, a fuego medio, de 2 a 3 minutos. Añade los camarones y cocina de 3 a 4 minutos, volteando ocasionalmente, hasta que los camarones se tornen rosados y opacos. Sirve sobre Yuca con Ajo y Cebolla, finaliza con cebolletas, cilantro y el mojo reservado.

Información nutricional

Cantidad por cada ¼ de receta: Calorías 390, Grasa total 31g, Grasas saturadas 6g, Grasas trans 0g, Colesterol 135mg, Sodio 1600mg, Carbohidrato 7g, Fibra 1g, Azúcar total 5g (Incl. 0g azúcares añadidos), Proteína 14g, Vitamina D 0%, Calcio 2%, Hierro 0%, Potasio 4%