

Camarones Fritos con Ajo y Chile

Tiempo total
20 minutos

Porciones
4 porciones

Ingredientes

- 1 lb de camarones extra-grandes pelados y desvenados, con las colas
- 12 dientes de ajo
- 1 chile rojo (o jalapeño)
- 1/2 manojo de cilantro fresco
- 3 limas, para los gajos y el jugo
- 1/2 taza de mantequilla sin sal
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de pimienta
- Arroz blanco cocido, caliente (opcional para servir)

Pasos

1. Descongela los camarones, si es necesario. Rebana el ajo (1/4 taza) y el chile finamente. Pica el cilantro finamente (1/2 taza). Exprime el jugo de 2 limas (2 cucharadas); corta la lima restante en gajos.
2. Derrite la mantequilla en un sartén grande, a fuego medio-alto, de 4 a 5 minutos. Añade el ajo y el chile; cocina de 30 a 60 segundos, revolviendo frecuentemente, hasta que el ajo se dore. Añade los camarones y cocina de 2 a 3 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que se tornen rosados y opacos.
3. Incorpora el cilantro, el jugo de lima, la sal y la pimienta. Sirve sobre arroz, si deseas, acompañado de gajos de lima.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/4 de receta: Calorías 290, Grasa Total 24g, Grasas Saturadas 15g, Grasas Trans 1g, Colesterol 180mg, Sodio 770mg, Carbohidratos 5g, Fibra 0g, Azúcar Total 0g (Incl. 0g Azúcares Añadidos), Proteína 20g, Vitamina D 0%, Calcio 6%, Hierro 10%, Potasio 4%