



CAMARONES AL AJILLO

Ingredientes:

- 800 gms de Camarones (tamaño 21-25) pelados
- 6 Chiles Pasilla
- 1 Cabeza de Ajo
- ½ barra de mantequilla
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ½ manojo de perejil picado (las hojas)
- 1 a 2 limones

Preparación:

1. Los chiles pasillas se limpian de rabo y semillas y se cortan en tiritas de 2 mm de ancho. Los dientes de ajo se cortan en rebanadas delgadas.
2. En un sartén se derrite la mantequilla y el aceite. Se agregan las rebanadas de chile y ajo y se fríen a fuego bajo cuidando de no quemarlos hasta que se tornen crujientes. Después de unos minutos se agregan los camarones y se dejan cocinar por unos minutos hasta que cambien de color. Se les agrega el jugo de limón y el perejil picado. Se sirven de inmediato.