

www.lavidaesdulce.net

Que delicia estos camarones, de verdad un placer, se comen calentitos y se hacen en cinco minutos. Llevan pocos ingredientes y son muy sacadores de apuro, se pueden usar de plato de fondo sobre el arroz o sobre tallarines de arroz, o también se pueden servir como aperitivo sobre unas ricas galletas o tostadas.

Una receta express que les va a salvar la vida!!!! Yo siempre trato de tener un kilo de camarones congelados en el

Freezer para sacar y descongelar por qué me han salvado miles de veces!

La Sriracha es una salsa agridulce picante típica China que le da a este plato un sabor increíble!!!! Es solo un poco picante así que no hay que tenerle susto. La venden en todos los supermercados y en los supermercados chinos también.

Prueben esta receta, no se van a arrepentir!

Camarones a la Sriracha

1 kilo de camarones medianos descongelados sin cáscara

3 cebollines la parte verde picada

4 cads. de Ketchup

1-1/2 cda. de Sriracha

1 cdita. de sal

Descongelar con agua caliente los camarones y colar bien, si están con cáscara pelarlos.

Mezclar en un bol el Ketchup, la Sriracha y la sal, reservar.

Calentar un sartén de teflón , luego poner un poco de aceite, cuando el aceite este bien caliente poner los camarones, si están cocidos solo saltar un par de segundos para dorar, si están crudos saltar hasta que estén rosados. Luego agregar la salsa y el cebollín revolver un minuto para calentar la salsa y listo. Servir sobre arroz o con galletas como aperitivo.