

Está receta es absolutamente deliciosa, me encanta, la hago hace muchos años, me la dio una amiga colombiana cuando yo vivía en Shanghai. Nunca deje de hacerla por qué es una manera muy sabrosa y light de comer camarones, yo los sirvo de plato principal junto con muchos tipos diferentes de ensaladas. También son muy ricos para aperitivo servidos sobre galletas.

La clave de está receta es la salsa Horseradish, que es una pasta de rábano picante, este es el ingrediente más importante de la receta, está receta es bien personal, es de esas receta en que uno va probando y va agregando sabores, aquí yo les doy una receta básica y ustedes pueden aumentar o disminuir la cantidad de ingredientes a gusto según sus preferencias. Les va a encantar está receta, fácil, rápida, simple pero repleta de sabor, no se van a arrepentir al probarla!

La Mejor Receta de Camarones

1 kilo de camarones pelados ,congelados, cocidos
1 cebolla morada chica picada en cubos
3 limones su jugo
1/2 taza de ketchup
2 cditas. de horseradish, rábano picante
1 taza de cilantro picado
tabasco a gusto
sal y pimienta

Hervir abundante agua poner los camarones congelados (cocidos) y dejarlos un par de minutos solo para que se descongelen y boten todo el agua y hielo que traen, luego colar muy bien dejar estilar los camarones por lo menos 10 minutos.

Mezclar todos los ingredientes probar y corregir sabores, a mi me gusta con mucho cilantro así que aveces le pongo un poco mas, le pongo tabasco para que quede un poco picante, la pasta de rabanito picante es ultra necesaria, no es lo mismo sin ella. Salpimentar a gusto y listo.