

# Camarones al ajillo

## Ingredientes (4 personas)

- 🍤 500 g de camarones limpios y pelados
- 🧄 4 dientes de ajo picados finos
- 🍳 2 cucharadas de mantequilla
- 🫒 2 cucharadas de aceite de oliva
- 🍋 Jugo de ½ limón
- 🌿 Perejil fresco picado
- 🧂 Sal y pimienta a gusto
- 🍷 (Opcional) un chorrito de vino blanco

## Preparación

1. En una sartén grande, calienta la mantequilla 🍳 y el aceite de oliva 🫒 a fuego medio.
2. Sofríe el ajo picado 🧄 por 1 minuto, cuidando que no se queme.
3. Agrega los camarones 🍤 y cocina por 2-3 minutos hasta que tomen un color rosado brillante.
4. Añade sal, pimienta 🧂 y el jugo de limón 🍋 (si prefieres, también un toque de vino blanco 🍷).
5. Mezcla bien y cocina 1 minuto más.
6. Retira del fuego, espolvorea perejil fresco 🌿 y sirve caliente, acompañado de pan crujiente 🍞.

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos