

## Camarones Selección de Chiles alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 25min

Categoría: Mariscos

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

- 400 g. camarón pelado
- 1 Cda. de aceite de cocina
- **Ajo y Aromas alpont**
- **Selección de Chiles alpont**
- Jugo de 2 limones
- Jugo de media naranja
- **Sal de mar Aromática alpont**

### Modo de preparación

1. Dejamos remojar los camarones con el jugo de limón y de naranja durante 20 minutos.
2. Pre calentamos un sartén con aceite, agregamos 4 cucharadas de **Ajo y Aromas Alpont**, y 4 cucharadas de **Selección de Chiles Alpont**. Lo dejamos freír durante 2 minutos.
3. Después agregamos los camarones con todo y el jugo; dejamos cocer por 7 minutos. Agregamos **Sal de Mar Aromática alpont** al gusto.

