

## Camarones salteados a la Pimienta alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 10 min.

Categoría: Comida internacional

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

- 1 cda. **Pimentón español alpont** en polvo
- 2 cdas. jugo de limón
- ½ taza aceite de oliva extra virgen
- **Sal de mar Aromática alpont**
- **Mezcla de Pimientas alpont**
- ½ taza aceite de oliva
- 30 camarones medianos sin piel
- 4 hojas de lechuga en trozos chicos

### Modo de preparación

- En un tazón, mezclar la **Pimentón español alpont** con limón, aceite de oliva extra virgen, **Sal de Mar Aromática alpont** y **Mezcla de Pimientas alpont**. Reservar.
- Calentar el aceite de oliva en un sartén y dorar los camarones. Salpimentar.
- Servir en un plato y decorar con hojas de lechuga. Se puede acompañar con risotto y verduras a la plancha.

**Alimentos al Punto S.A. de C.V.**

Tel: (55) 6273.1105

contacto@alpontgourmet.com

www.alpontgourmet.com

www.facebook.com/alpontgourmet

