

## Receta de Moqueca con Camarao



### Ingredientes:

- 1 diente de ajo
- 1/2 cdta. de sal
- 1 lb. de camarones pelados
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña finamente picada
- 2 tomates medianos, picados y pelados
- 1 cda. de cilantro o cilantro picado
- 1 chile rojo, fresco, sin semillas y picado
- 1 cda. de jugo de limón
- 3/4 taza de leche de coco sin endulzar

### Cómo hacer Moqueca con Camarao:

- 1** Machaque el ajo con la sal. Aderece los camarones.
- 2** Aparte, caliente el aceite en una sartén a fuego mediano. Añada la cebolla, los tomates, el cilantro, el chile y el zumo de limón y cocine hasta que la salsa esté caliente.
- 3** Baje a fuego mínimo y cocine por 5 minutos.
- 4** Agregue la leche de coco y cocine 5 minutos más.
- 5** Añada los camarones y cocine por 3 minutos hasta que éstos se oscurezcan.
- 6** Sirva con arroz blanco.

Si te ha gustado la receta de Moqueca con Camarao, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Camarones.