

Camarones al romero



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 2hrs. 10min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/camarones-al-romero>

Preparación

Combine todos los ingredientes excepto los camarones en un tazón grande y batir ligeramente. Agregue los camarones a la mezcla y revuelva para cubrir. Cubra con papel plástico, coloque en el refrigerador y deje marinar durante 2 horas. Agregue los camarones marinados junto con la marinada en una sartén mediana a fuego medio. Cocine durante unos 6-10 minutos, hasta que todos los camarones se hayan vuelto de color rosa brillante. Retirar del fuego y servir. Fuente: <http://addapinch.com/>

Ingredientes

- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1-1/2 cucharada/s Romero fresco picado
- 2 cucharadita/s Orégano fresco picado
- 2 cucharadita/s Albahaca fresca picada
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 750 gramo/s Camarones grandes y pelados

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

