

Camarones asados



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/camarones-asados>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. En un molde para hornear de vidrio rectangular combine el aceite de oliva, la ralladura del limón y el tomillo. El aceite de oliva debe cubrir abundantemente el fondo de la olla, si no rociar un poco más. Sazone con sal y pimienta. Cocer en el horno durante 10-12 minutos, comprobando cada pocos minutos, si parece que se está haciendo demasiado marrón retirar y proceder al siguiente paso. Mientras tanto, cocer el arroz, escurrir y mezclar con un poco de manteca o aceite de oliva. Retire la sartén del horno, añadir las 2 cucharadas de manteca y moverlo un poco para que se derrita, agregue los camarones, el ajo y el limón cortado en tiras, mezclar bien con la mezcla de aceite. Hornear durante 8-10 minutos más o hasta que los camarones se tornen rosados y empiecen a curvarse, compruebe a menudo. Servir acompañado del arroz.



Ingredientes

- 1/3 taza/s Aceite de oliva
- 1 Limón
- 1 puñado/s Tomillo fresco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Arroz para acompañar
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 kgrs. camarones frescos, medianos y sin cola
- 5 diente/s Ajo picado

Categorías

Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal