

Camarones marinados a la parrilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 6min
Tiempo total: 21min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/camarones-marinados-a-la-parrilla>

Preparación

En un tazón grande, mezcle el ajo, el aceite de oliva, la salsa de tomate y el vinagre de vino tinto. Sazonar con albahaca, sal y pimienta de cayena. Agregue los camarones a la taza, y revuelva hasta que esté bien cubiertos. Cubra y refrigere durante 30 minutos a 1 hora, revolviendo una vez o dos veces. Precaliente la parrilla a fuego medio. Meta los camarones en los palillos de madera, perforando una vez cerca de la cola y una vez cerca de la cabeza. Deseche el adobo. Cocine los camarones en la parrilla precalentada durante 2 a 3 minutos por cada lado o hasta que estén opacos.



Ingredientes

- 3 dientes de Ajo picado
- 1/3 taza de Aceite de oliva
- 1/4 taza/s salsa de tomate
- 2 cucharada/s Vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas de Albahaca fresca picada
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta de cayena
- 500 grs. camarones frescos, pelados y limpios
- Palillos de madera

Categorías

Día Especial, Costosa, Ingrediente extra, Aperitivo