Camarones picantes con parmesano

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
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-picantes-con-parmesano

Preparación

En un tazón, mezcle el aceite de oliva, el queso parmesano rallado, el azúcar negra, la salsa de soja, el ajo y las hojuelas de pimiento. Agregue los camarones a una bolsa de plástico grande, vierta el adobo sobre la parte superior, luego selle la bolsa y agite para cubrir. Coloque en el refrigerador para marinar durante 30 minutos ... o 2-4 horas o toda la noche ... si lo desea! Cuando esté listo para comer, llevar agua a hervir en una olla grande y cocine la pasta según las instrucciones. Mientras la pasta se cocina, calentar una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue los camarones y el adobo (sólo volcar todo el contenido de la bolsa en la sartén), luego cocinar los camarones hasta que estén rosados - alrededor de 2 minutos por cada lado. Tenga cuidado de no quemarlos! Tan pronto como haya terminado la cocción, agregue la pasta a la sartén y revuelva para cubrir completamente. Cubra con queso parmesano adicional y cebollas verdes en rodajas y servir.

Ingredientes

- 500 gramo/s camarones pelados y limpios
- 1/3 taza/s Aceite de oliva
- 1/4 taza/s Queso Parmesano
- 4 diente/s Ajo picado
- 2 cucharadita/s Azúcar negra
- 1/2 cucharadita/s Hojuelas de pimiento
- 2 taza/s Pastas (penne, mostacholes)
- 2 cucharadita/s Salsa de soja

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal