

Manteca de camarones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 5min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/manteca-de-camarones>

Preparación

Añadir todos los ingredientes, excepto el camarón, a un procesador de alimentos. Procesar hasta que esté bien mezclado. Añadir el camarón y procesar hasta que obtenga la consistencia de un puré. Decorar con pimentón. Servir sobre galletas como aperitivo.

▣ **Tip para la receta**

Si quiere, puede picar el camarón y dejar pedazos más grande, no tan triturados. La consistencia de esta manteca dependerá de sus preferencias.

Ingredientes

- 100 gramo/s Queso Crema
- 1 cantidad mínima Pimienta de cayena
- 1 cucharadita/s Cáscara de limón rallada
- 1 cucharada/s Jerez
- 500 gramo/s Manteca a temp. ambiente
- 2 cucharada/s Cebolla picada
- 500 gramo/s camarones pelados y cocidos

Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

