

Pasta de camarones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 7min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 7min , Número de porciones: **3**

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

Autor: Maria

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

Preparación

En el tazón de un procesador de alimentos, triturar los camarones, el cilantro y la cebolla de verdeo hasta que quede finamente picado. Añadir el resto de ingredientes y procesar hasta que quede suave. Raspe los lados del tazón con una espátula de goma y el pulse de nuevo. Transfiera la pasta de camarones a un recipiente o vasija de servir, cubra con papel plástico y refrigere por varias horas para que los sabores se mezclen. Llevar a temperatura ambiente antes de servir. Disfrute!

Ingredientes

- 500 gramo/s camarones cocidos y pelados
- 2 Cebollas de Verdeo picada
- 1 cucharada/s Cilantro fresco picado
- 3 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 2 cucharada/s Pasta de Anchoas
- 1 cucharadita/s Jerez
- 1/2 cucharadita/s Salsa Tabasco
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 1/2 taza/s Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Aperitivo

