



CAMARONES CON COLA REAL EN SALSA TERIYAKI

 Porciones:	4
 Preparación:	25 minutos
 Dificultad:	Media
 Calorías:	120

INGREDIENTES:

- 1 lb. Camarones con cola Real
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas. de salsa teriyaki
- 1 cda. de mayonesa

ADEREZO

- 2 cdas. de mayonesa
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- 1 diente de ajo
- 360g de brócoli

PREPARACIÓN:

○ CAMARONES EN SALSA TERIYAKI:

1. En un recipiente mezcla el ajo, salsa teriyaki y mayonesa y cubre los camarones con la mezcla.
2. Calienta la sartén a fuego medio y fríe los camarones hasta cocer.
3. Sírvelos con el aderezo.

○ PARA EL ADEREZO:

1. Licúa la mayonesa con el vinagre y el ajo.
2. Agrega sal y pimienta al gusto.
3. Acompáñalos con brócoli o tus vegetales favoritos.

TIP:

Puedes cocinarlos en una freidora de aire a 177 °C por 15 minutos o hasta dorar. Acompáñalos junto a un jugo de naranja o tu bebida favorita.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial