

CAMARÓN APANADO CON 4 SALSAS

-  **Porciones:** 30 vasitos
-  **Preparación:** 20 minutos
-  **Dificultad:** Fácil
-  **Calorías:** 80

INGREDIENTES:

- **Camarones apañados precocidos Real**

- **Salsa coctelera:**

- 150 g de salsa de tomate
- 30 ml de salsa inglesa
- 15 ml de zumo de limón
- Pimienta y sal

- **Salsa Oriental:**

- 150 ml Salsa de soya
- 10 ml Aceite de oliva
- 5 ml zumo de limón
- Cebollín picado
- Ajonjolí

- **Salsa mayonesa picante:**

- 150 g mayonesa
- 10 g sriracha

- **Salsa guacamole picante:**

- 1 aguacate
- 5 ml zumo de limón
- Pimienta y sal
- Ajo picado
- Cebolla picada
- 1 cda. de sriracha

PREPARACIÓN:

1. En un sartén, calienta los camarones con mantequilla hasta dorar.
2. Para todas las salsas: la salsa coctelera, pon todos sus ingredientes en un bowl y mezcla.
3. Para la salsa oriental también, y así mismo para las salsas de mayonesa picante y guacamole picante.
4. En vasitos chiquitos de shot, vierte un poco de salsa y coloca el camarón encima con un palillo de dientes. Haz lo mismo con todas las salsas y ya tienes listo tu piqueo.

TIP:

Para el guacamole picante puedes usar jalapeño picado en lugar de sriracha.