


CAMARONES REVENTADOS CON PATACONES

	Porciones:	5
	Preparación:	20 minutos
	Dificultad:	Fácil
	Calorías:	200

INGREDIENTES:

- Camarones apanados precocidos Real
- 2 Verdes
- 1 tz. de aceite
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. En un sartén saltea los camarones apanados precocidos Real hasta dorar, y retira para que escurran.
2. Para los patacones: pica el verde en trozos.
3. En un sartén caliente con aceite fríe los trozos hasta dorar.
4. Retíralos y colócalos en una base plana para aplastarlos y darles forma.
5. Luego vuelve a freírlos hasta que estén dorados y crocantes.
6. Retíralos sobre una toalla de papel para sacar el exceso de grasa y ponles sal ¡Listo!

TIP:

Puedes ponerle un poco de ajo en polvo a los verdes entre la primera y segunda freída.