



BROCHETAS DE CAMARÓN AL GRILL

 Porciones:	4
 Preparación:	25 minutos
 Dificultad:	Fácil
 Calorías:	200

INGREDIENTES:

- 400 g. de Camarones Real grandes, pelados y desvenados
- 1 pimiento rojo, cortado en trozos
- 1 pimiento amarillo, cortado en trozos
- 1 cebolla roja, cortada en trozos
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de jugo de limón
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cdta. de pimentón dulce
- Sal y pimienta al gusto
- Palitos de brocheta de madera

PREPARACIÓN:

1. En un tazón grande, mezcla el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo picado, el pimentón dulce, sal y pimienta. Agrega los camarones al tazón y mezcla bien para marinarlos. Cubre y refrigera por al menos 15-30 minutos.
2. Precalienta la parrilla o asador a fuego medio-alto. Ensarta los camarones marinados en los palitos de brocheta, alternando con los trozos de pimiento y cebolla.
3. Coloca las brochetas en la parrilla caliente y cocina durante aproximadamente 2-3 minutos por cada lado, hasta que los camarones estén rosados y bien cocidos, y las verduras estén tiernas y ligeramente doradas.
4. Retira las brochetas del grill y sirve de inmediato. ¡Disfruta!

TIP:

Que los palitos de brocheta estén remojados en agua por 30 minutos para evitar que se quemen en la parrilla.