

## PLATO DE FONDO

# CAMARONES AL AJILLO CON CALDO



### Ingredientes:

- 1 kilo de camarones
- ½ taza de vino blanco
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- ½ pimentón rojo
- Sal
- Pimienta
- Ají de color
- Merquén
- Eneldo
- Aliños a gusto
- 1 diente de ajo

### Preparación:

- Poner un generoso chorro de aceite de oliva en un sartén grande. Agregar 1 cebolla más 1/2 pimentón rojo, ambos en cubitos muy pequeños, sal, pimienta, ají de color, merquén (si te gusta el picante), eneldo y los aliños que te gusten. Cocina hasta que esté transparente y agrega 1 diente de ajo y cocina un par de minutos más para que se haga.
- Agregar 1 kilo de camarones. Grandes pelados y crudos (grises) y cocinar a fuego fuerte. Cuando se empiecen a poner rojos, agregar 1/2 taza de vino blanco y cocinar 2 minutos para evaporar el alcohol.

