

PLATO DE FONDO

CAMARONES TORPEDO CON MANTEQUILLA DE AJOS ASADOS



Ingredientes:

- 2 cabezas de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal de mar
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 1/3 de taza de cilantro
- Pimienta limón
- Camarones

Preparación

- Cortar una tapa a 2 cabezas de ajo y untar con 1/2 cucharadita de mantequilla sobre cada una + sal de mar + pimienta + aceite de oliva.
- Envolver herméticamente en un trozo de papel aluminio y llevar al horno a 230° por 40 o 50 minutos. Estará listo cuando sientes un intenso olor a ajo asado.
- Mezclar 1/3 taza de cilantro picado + 1 cucharada de mantequilla a temperatura ambiente + el interior de los ajos asados + 4 cucharadas de aceite de oliva + sal de mar + pimienta limón. Hacer una pasta.
- Poner Aceite De Oliva sobre una bandeja de Horno y poner los camarones torpedos. Pincelar con la pasta de ajo y mantequilla y llevar al horno, precalentado y con grill, a 250° por 10 minutos aprox (los hornos varían).
- ¡¡¡Comer con la mano !!! y “chupetear” esos jugos deliciosos sin culpas

