

CAMARONES CON BRÓCOLI



Tiempo de preparación: 30 min



Porción: 5 personas

Ingredientes



- ♥ 2 kg de camarones medianos frescos
- ♥ Apio cortado en trocitos
- ♥ Cebollín picado
- ♥ Ajonjolí tostado
- ♥ Jengibre rallado
- ♥ 3 dientes de ajo rallado
- ♥ 1 brócoli mediano ligeramente cocido
- ♥ Capullo
- ♥ ¼ de taza de soya
- ♥ 1½ cucharadas de miel
- ♥ Sal y pimienta al gusto

Con Capullo
conserva el sabor
íntegro de
cada platillo.

Preparación



Precalienta el sartén con Capullo y cocé los camarones por 2 minutos.

Añade el jengibre, los ajos, apio, el cebollín, sal y pimienta para mezclar muy bien los ingredientes por unos 3 minutos adicionales.

Luego agrega la salsa de soya y la miel, moviéndolo suavemente para la integración con los camarones. Al final adicionamos el brócoli y mezclamos. Sirve y agrega ajonjolí al gusto.