
Camarones al Pilpil
(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1,5 kilos de camarones (limpios)
- 5 dientes de ajo (picado muy fino)
- 1 ají cacho de cabra
- 3 cucharadas de cilantro picado
- ½ taza de aceite
- Sal



PREPARACIÓN

En una sartén grande (o cacerola) caliente el aceite, enseguida baje la intensidad del calor y agregue el ajo y el ají cacho de cabra, cocine por 2 minutos, teniendo mucho cuidado de no quemar el ajo, luego incorpore los camarones, sazone a gusto y cocine por 5 minutos a fuego fuerte, apague y agregue el perejil picado.

Sirva caliente en pocillos individuales, puede acompañarlos de unas tostadas o galletas saladas.

El ají cacho de cabra lo puede reemplazar por merquén.

