

Camarones en Salsa Brava

Nada como degustar unos camarones bien sazonados y cocidos, pero si queremos darle un toque algo salvaje, por eso te explicamos lo sencillo y fácil que es preparar Camarones en Salsa Brava.

Preparación: **20 minutos** Cocción: **15 minutos** Cantidad: **4 Personas**
Dificultad: **Bajo**

Ingredientes para la receta de Camarones en Salsa Brava:

- 1 kg de [camarones enteros](#)
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 2 tazas de [Salsa Brava](#)

Preparación de la receta de Camarones en Salsa Brava:

1. Pelar y limpiar muy bien los camarones, con la ayuda de un cuchillo quitar la tripa que tienen en el lomo.
2. Salpimentar y reservar.
3. Poner la mantequilla en un sartén grande y calentar a fuego medio hasta que se derrita.
4. Freír los camarones por ambos lados hasta que se vean dorados. Toma unos 10 minutos.
5. Agregar la salsa, revolver y dejar hervir durante 5 minutos.
6. Servir con arroz blanco y disfrutar.

Curiosidades:

1. Puede usar langostinos o camarones de río.

FUENTE: recetavenezolana.com