

Camarones a la Crema

(Rinde 4 Porciones)

Ingredientes

- 1 Kg de camarones (pulpa o con cascara)
- 1 Cucharada de **Salsa de Cacahuete La Tía Celsa**
- 1 Diente de ajo
- 1 Litro de media crema
- 2 Cucharadas de mantequilla

Procedimiento

En un sartén se pone la mantequilla a calentar y se pone a sofreír el ajo, posteriormente agregar los camarones hasta que estén fritos. Mientras lo anterior sucede, en la licuadora ponga la media crema junto con la salsa de cacahuete, licue perfectamente y esta mezcla agréguela al sartén para que se fría junto con los camarones. Cueza a fuego lento hasta que la crema rompa el hervor.



Consejo de La Tía Celsa...

Para darle mas textura al platillo puede agregar trocitos de tocino a sofreír junto con el ajo