



Camarones Glaseados con Vinagre Balsamico

Sirve a cuatro

4 cucharadas de mantequilla sin sal
6 dientes de ajo – picados finamente
500 gramos de camarones limpiados – sin cascara ni vena negra – con cola
¼ taza de vinagre balsámico

Derrita 2 cucharadas de mantequilla en un sartén. Añada los ajos, mezcle bien y cocine por unos dos minutos hasta que pueda olerlos.

Añada los camarones. Mezcle bien y cocine por unos 4 a 5 minutos – hasta que los camarones estén rosaditos. No los sobre cocine porque se pondrán feos. Póngalos a un lado.

Añada el resto de la mantequilla al sartén. Derrítala y añada el vinagre. Mezcle bien y deje que la salsa se espese y reduzca – unos 10 minutos.

Devuelva los camarones a la salsa y mézclelos bien. Permita que se calienten y sívalos.

Si gusta puede servir los camarones como una entrada con mondadientes o sívalos con lo que Ud. guste. Yo los serví sobre una ensalada. Buen provecho!