



# Camarones

*ecuatorianos salteados con salsa de eneldo y ensalada de mango.*

## INGREDIENTES

- 500 gr de camarones limpios.
- 3 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- jugo de ½ limón.
- ½ de perejil picado.
- Sal y pimienta.
- 2 mangos maduros picados.
- 1 taza de cebollín picado.
- 1 cucharada de azúcar rubia.
- 3 cucharadas de vinagre de manzana.

## PREPARACIÓN

Calentamos la mantequilla en un sartén con el ajo molido, sofreímos por unos minutos.

Añadir los camarones a la preparación y el jugo de limón, agregar sal y pimienta a gusto y cocinar por unos 4 minutos, hasta que los camarones tomen un color rosa intenso o se hayan dorado.

Finalmente agregar el perejil picado. Pelar y picar el mango. En un recipiente mezcle el mango con los cebollines cortados. Prepare un aliño con el vinagre, cilantro fresco picado, azúcar morena y mezclar. Integre todo.

Sirva los camarones junto con la ensalada y rocíe con el aliño.



Nuestro Espumante Brut Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.