



Shrimp Rolls



Preparación:
30 min



Cocinar:
15 min



Porción:
2 a 4 personas

Ingredientes:

- Un trozo de pan baguette cortado a la mitad
- 1 libra de camarones crudos, limpios, sin cáscara y cola
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de cebolla picada
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil picado
- ¼ de taza de mayonesa

Proceso:

1. Sazona los camarones con sal y pimienta.
2. Calienta la mantequilla en un sartén a fuego medio alto y dora los camarones 2 minutos de cada lado.
3. Retíralos del fuego y reserva.
4. En el mismo sartén fríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
5. Agrega de vuelta los camarones y fríe 2 minutos más.
6. Retíralos del fuego, agrega la mayonesa y sirve sobre el pan caliente.

