

Pannecook de Camarones Cremosos



Ingredientes

500gr. de camarones pelados y limpios.

150 gr. de champiñones cortados en lonjas.

1 cebolla mediana picada.

2 cucharadas de mantequilla.

Preparación

Paso 1: En una sartén derretir la mantequilla, si dejar que se dore.

Paso 2: Añadir la cebolla y dejar sofreír aproximadamente 5 min.

Paso 3: Agregar los camarones, dejar cocinar por 2 min. y condimentar con sal, pimienta y chili. Baja el fuego y dejarlos por unos 3 min. mas.

½ taza de vino blanco.

1 taza de crema de leche.

1 taza de salsa de tomate.

4 panes artesanales.

1 cucharadita de chili picante.

Perejil para guarnición.

Sal y pimienta al gusto.

Paso 4: Incorporar los champiñones y a los 2 min verter la crema de leche.

Paso 5: Apagar el fuego y dejar reposar.

Paso 6: Ahora hay que retirar la miga de los panes. Cortar la tapa con cuidado conservándola.

Paso 7: Con el pan ya vacío, lo llenamos con los camarones cremosos y servimos de inmediato.

Programando la vida