



## CAMARONES EN SALSA DE PIMIENTOS

 10 minutos 25 minutos 8 porciones

## INGREDIENTES

- 3 piezas de pimiento rojo crudo chico [225 g], sin semillas y en trozos
- 200 gramos de cebolla blanca, en trozos
- 1 pieza de jitomate guaje o saladet [65 g], en cuartos sin semillas
- 1 Pieza de diente de ajo [5 g]
- 1 Pieza de chile serrano [5 g]
- 2 piezas de hojas de laurel [2 g]
- 2 hojas de perejil crudo fresco
- 5 gramos de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida [2 g]
- 1 cucharadita de paprika [2 g]
- 1 cucharadita de azúcar blanca [4 g]
- 2 Cucharaditas de concentrado de caldo de pollo [10 g]
- 10 gramos de aceite de oliva
- 750 gramos de camarón crudo mediano
- 80 gramos de crema

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [166 g]	% DDR
ENERGÍA	101 kcal	168 kcal	8 %
GRASA	3 g	5 g	8 %
GRASAS SATURADAS	1 g	2 g	8 %
COLESTEROL	90 mg	150 mg	50 %
SODIO	275 mg	458 mg	19 %
H. CARBONO	5 g	8 g	3 %
AZÚCARES	0 g	1 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	1 g	3 %
PROTEÍNA	8 g	14 g	-