

Saboroso
Camarão
Chimi Churri





Saboroso Camarão Chimi Churri

Ingredientes

- ✓ 1 kg - camarão sem casca
- ✓ 1/2 - limão
- ✓ 1/3 - colher de sopa de sal
- ✓ 200mg - chimi churri

Preparo

- ✓ lave o camarão com água corrente
- ✓ repouse e escorra bem
- ✓ adicione sal e limão
- ✓ misture suavemente com uma colher de pau
- ✓ use uma panela que ocupe no máximo até metade
- ✓ coloque em fogo alto e vire suavemente
- ✓ cozimento rápido com a panela sem tampa
- ✓ desligue o fogo um pouco antes de secar
- ✓ os camarões devem estar rosados e firmes

PRONTO!

Adicione a gosto o tradicional e delicioso molho argentino Chimi Churri feito com mix de ervas e especiarias!

curta e siga nossas redes



@TemperosDaFazendaFoods



@temperos_fazenda

