

SUBMARINOS DE CAMARONES

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 4 subs



Ingredientes

- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de salsa picante (yo use sriracha, usa la que tengas)
- 2 cebolletas, en rodajas finas (Scallions)
- 1 cucharada de cebollino picado (Chives)
- 1 ½ lbs de camarones grande, pelados y desvenados
- Aceite de oliva
- Sal
- 4 bollos de pan (tamaño de Hot dog)

Instrucciones:

1. En un recipiente grande, combina la mayonesa, el jugo de limón y la salsa picante, mezclar para combinar bien.
2. Incorpora las cebolletas y el cebollin, mezclar bien y luego meter al refrigerador mientras preparas los camarones.
3. Seca los camarones con papel toalla, luego colócalos en un recipiente mediano, agrega un chorrito de aceite de oliva y sal, mézclalos bien.
4. En una sartén grande, a temperatura media alta, agrega los camarones en una sola capa, cocinarlos por un par de minutos de cada lado hasta que estén ligeramente dorados. Retira los camarones de la sartén y déjelos enfriar.
5. Calentar los bollos de pan en el horno, un par de minutos para que estén más suaves, no los dejes tostar.
6. Picar cada camarón en 2-3 trozos más pequeños, para que queden bite size.
7. Agregarlos a la mezcla de mayonesa y revuelve muy bien para cubrir todos los camarones con la mezcla. Poner los camarones en los bollos y agrega con una pizca de cebollino y listos para disfrutar.

Nota:

*La salsa picante le da un sabor delicioso, no se siente picante, trata de no dejarla de usar, hace la diferencia en el sabor.

*Trata de comprar un pan que no sea de hot dogs, pueden ser bollitos de pan o inclusive pan baguette cortado en pedazos medianos, por que así tendrá mejor sabor tu sub.

www.unapizcadeluna.com