

## CAMARONES EN CREMA DE COCO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ideal para 4 personas



### Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva, dividido
- 2 libras de camarones crudos, pelados, desvenados, con o sin cola
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cebolla amarilla pequeña, finamente picada
- 4 dientes de ajo, picados
- 8 hojas de albahaca fresca, finamente picadas
- ¼ de cucharadita de jengibre en polvo
- 1 (lata de 14 oz) de tomates cortados en cubitos
- 1 taza de leche de coco enlatada sin azúcar (agita la lata antes de abrirla)
- Jugo de limón, para servir
- Cilantro fresco picado, para decorar

### Instrucciones

1. En una sartén grande, calienta 1 cucharada de aceite de oliva a fuego medio-alto.
2. Sazona los camarones con sal, pimienta y paprika, agrégalos a la sartén con el aceite caliente y cocina de 1 a 2 minutos por lado, o hasta que estén rosados y bien cocidos.
3. Retira los camarones de la sartén, deja aparte; limpia la sartén y agrega el aceite de oliva restante, calienta a fuego medio alto y agrega las cebollas, cocina por 3 minutos, o hasta que se ablanden.
4. Agrega el ajo, la albahaca y el jengibre; cocina por 20 segundos, o hasta que esté fragante.
5. Incorpora los tomates cortados en cubitos y cocina por 3 minutos, o hasta que se ablanden, agrega la leche de coco y cocina a fuego lento; continúa cocinando a fuego lento durante 5 minutos.
6. Agrega los camarones a la leche de coco y cocina por 1 minuto más, o hasta que se caliente por completo, retíralo del calor y exprime el jugo de 1 limón sobre los camarones, adorne con cilantro y listo para disfrutar.