

BROCHETAS DE CAMARÓN CON FANTA PIÑA

RINDE 4-6 BROCHETAS
2-3 PORCIONES



INGREDIENTES

- 1 lb de camarones pelados y desvenados
- 1 lata de Fanta Piña
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de sal, o al gusto
- 1 cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de cilantro picado
- 1 cebolla
- 1 pimiento
- 1 taza de piña en trozos
- Tajín
- Palitos para brochetas

PREPARACIÓN

1. Lleva la Fanta a ebullición, incorpora el cilantro y reserva la mezcla para barnizar. Sazona los camarones con ajo en polvo, sal de ajo, sal y pimienta.
2. Corta la cebolla y el pimiento en trozos. Ensarta los camarones, las verduras y la piña.
3. Asa durante unos 3 minutos por lado, barnizando con la mezcla de Fanta hasta que los camarones estén bien cocidos. Termina con Tajín.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

