

Mariscos Delicias del Mar

INGREDIENTES;

150 grs. de camarones, gambas o langostinos pelados

150 grs. Calamares cortados en aros

4 ají dulces

1 Cebolla

3 dientes de ajo

1 manojito de cilantro cortado menudito.

½ taza de vino blanco

Crema de leche

PREPARACIÓN:

En un sartén con aceite de oliva sofreír la cebolla, ajos hasta que transparenten agregar los mariscos y el vino, mover por un rato con paleta de madera, dejar cocinar a fuego lento, poner la crema de leche y el cilantro, cocinar por 10 minutos más, apagar y dejar reposar 2 minutos.

Nota: Otra forma es colocar en una canequita de barro y gratinar con queso parmesano..

Receta Original de mi compadre y amigo

Jesús Alberto Gil Márquez