

Receta de camarones chilenos al ajillo



Receta de camarones chilenos al ajillo

Los camarones al ajillo son **un platillo delicioso, fácil de preparar, sano y nutritivo**, que va muy bien como aperitivo, aunque también puede ser acompañado con arroz o pasta.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 45 minutos

Cocción: 15 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de los camarones al ajillo

Ingredientes

1. Camarones

- 16 camarones grandes
- 60 g de harina
- 2 huevos
- 2 cucharadas de ajo seco granulado
- 1 cucharada de perejil picado
- Jugo de limón
- Aceite de oliva
- Merkén
- Sal
- Pimienta

2. Salsa

- 250 g de mayonesa
- 80 g de ketchup
- 15 ml de jugo de limón
- 1 pizca de azúcar
- Sal
- Pimienta

Preparación

- 1. Colocar los camarones en un bol mediano y sazonar con sal, pimienta y limón. Reservar.
- 2. En un segundo bol pequeño batir los dos huevos y

añadir 1 cucharadita de agua. Reservar.

- 3. En un tercer recipiente añadir el ajo granulado, el perejil picado y la harina. Revolver bien y reservar.
- 4. Pasar los camarones por la mezcla de harina, luego sumergir en el huevo batido y nuevamente por la mezcla de harina hasta quedar bien cubiertos. Reservar en el refrigerador por 10 minutos.
- 5. En un bol mediano reunir la mayonesa y el ketchup, añadir el jugo de limón, el azúcar, la sal y mezclar todo suavemente hasta integrar en una salsa homogénea.
- 6. En una sartén grande añadir un chorro de aceite, calentar a fuego medio-alto y freír los camarones 2 a 3 minutos por lado o hasta que estén crocantes, cuidando que no se quemen. Retirar y estilar en papel absorbente.
- 7. Servir los camarones al ajillo inmediatamente, opcionalmente espolvorear merkén a gusto y decorar con perejil fresco picado.

Recomendamos

[Empanada camarón-queso](#)

[Receta de mariscal caliente](#)