

CAMARONES EN SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES:

- 500 g de camarones
- 50 ml de agua
- 2 sobres de Nativia con Probióticos
- 2 cucharadas de salsa de tomate Ketchup
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 100 ml de vinagre de vino blanco
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Retirá la piel de los camarones, eliminá la tripa con ayuda de un cuchillo afilado o un palillo y colocalos en una sartén caliente con un chorrito de aceite de oliva.
2. Salpimentá al gusto y dejá que se cocinen por 1 o 2 minutos.
3. Vertí vinagre de vino blanco y revolvé.
4. En un bowl, uní el agua con la fécula y la salsa de tomate hasta que se hayan fusionado todos los ingredientes.