

SHRIMP WITH GARLIC MOJO CAMARONES AL MOJO DE AJO



INGREDIENTS

- 1 pound Cleaned Shrimp
- 5 tbsp butter
- 2 tbsp olive oil
- 1/4 onion, cut in strips
- 5 garlic cloves, finely chopped
- 3 tbsp chopped parsley
- 2 lemons, juiced
- 1/4 tsp ground cumin
- 1/4 tsp paprika optional
- Salt and pepper to taste

INGREDIENTES

- 1 libra Camarones limpios
- 5 cucharadas Mantequilla
- 2 cucharadas Aceite de oliva
- 1/4 cebolla picada en rajas
- 5 Dientes de ajo finamente picados
- 3 Cucharadas Perejil picado
- 2 limones el jugo
- 1/4 cucharadita comino molido
- 1/4 cucharadita Paprika opcional
- Sal y Pimienta al gusto



SCAN FOR
MORE RECIPES
ESCANEAR PARA
MAS RECETAS!

DIRECTIONS

1. Start by seasoning the previously cleaned and dried shrimp with salt, pepper, cumin, and paprika.
2. In a frying pan over medium low heat Add the butter and olive oil, this will prevent the butter from burning.
3. Add the garlic and onion and let sauté for 5 minutes or until the garlic perfumes the pan.
4. Add the shrimp and cook for 5 to 8 minutes or until fully cooked or golden brown.
5. Add the lemon juice and chopped parsley.
6. Enjoy warm with an omelet or crackers.

DIRECCIONES

1. Empieza por sazonando los camarones previamente limpios y secos con sal, pimienta, comino y paprika.
2. En una Sarten a fuego medio bajo Agrega la mantequilla y el aceite de oliva, este evitara que la mantequilla no se quemem.
3. Agrega el ajo y la cebolla y deja sofrerir por 5 minutos o hasta que el ajo perfume el sarten.
4. Agrega los camarones y cocina por 5 a 8 minutos o hasta que estos esten completamente cocidos o dorados.
5. Agrega el jugo de limon y el perejil picado.
6. Disfruta calientitos con una tortilla o con galletas saladas.