¿Cómo se hacen los camarones?

Capitulo 7A (español2) Pg. 370

Esta es la receta para hacer unos camarones picantes con mucho sabor.

Los ingredientes son: una bolsa de camarones frescos, dos cucharadas de aceite, un pedazo de cebolla, una cabeza de ajo, dos chiles y dos tomates, sal y pimienta.

Para preparar los camarones necesitas una cuchara, la estufa, un cuchillo, una sartén y el fregadero.

Los pasos son:

Primero, lava los ingredientes en el fregadero, pela los ajos y después pica la cebolla, el ajo, los chiles y el tomate.

Segundo, enciende el fuego de la estufa y calienta el aceite en la sartén.

Tercero, añade el chile, la cebolla y el ajo para freír. Mezcla por cuatro minutos. İ El olor es delicioso!

Cuarto, añade los camarones y el tomate y pon sal y pimienta al gusto. Después de cinco minutos apaga el fuego.

Quinto, no comas aún, deja enfriar.

Sexto, No te olvides de probar y se puede agregar más sal si gustas.

¿Cómo se sirven? Los puedes acompañar con tostadas o galletas saladas.

Buen Provecho