

### CAMARONES ESTILO GRIEGO✓

Esta receta no tiene cantidades fijas, la vas a tener que hacer al ojo, de todas maneras aquí te la explico para ver si te queda bien, pues las cantidades varían de acuerdo a la cantidad de camarones que tengas.

#### Ingredientes:

Camarones o Langostinos  
1 cebolla de buen tamaño  
2 huevos batidos  
1 cucharada de Salsa China  
1 cucharada de Salsa Inglesa  
2 a 3 cucharadas de harina - sal y pimienta.

#### Procedimiento:

Empieza por quitarle las cáscaras y las venitas negras a los camarones CRUDOS. Luego debes dejarlos reposar por una o dos horas en la salsita que a continuación detallo:

#### Salsita -

Raya una cebolla de buen tamaño, le agregas ahora 2 huevos ligeramente batidos y como 1 cucharada de salsa inglesa y 1 de salsa china y de dos a 3 cucharadas de harina, la sal, y la pimienta al gusto. Esta mezcla debe quedarte espesa.

Echas aceite en una sartén y cuando esté caliente, empieza a echar esta pasta por cucharadas tratando de que en cada una, entren camarones. Cuando estén doradas de un lado las volteas y bajas el fuego para que se cocine. Los camarones toman alrededor de unos 4 minutos para estar bien cocidos.