Camarones con cáscara al mojo de ajo

Ingredientes

- *24 piezas de camarones 21-25 con cáscara y sin cabeza*
- *4 dientes de ajo grandes cortados en bastones*
- *1 taza de espárragos cortados en trozos pequeños segados*
- *2 cucharadas de jugo de limón*
- *4 cucharadas de mantequilla*
- *1 cucharada de aceite de oliva virgen*
- *2 cucharadas de perejil cortado fino*
- *10 ml de vino blanco*
- *1 pizca de sal de grano*
- *1 pizca de pimienta blanca.*

Preparación

Con un cuchillo, corta el camarón a lo largo por el lomo y retira la tripa de color negra. Corta los ajos en bastones delgados y finos.

Ahora, a fuego bajo, calienta una sartén, añade el aceite y la mantequilla, Inmediatamente después, vierte el ajo en bastones y cuida de que no se queme.

El ajo debe estar dorado parejo, añade los espárragos y cocina por 1 minuto sin dejar de remover. Incorpora los camarones y cocina hasta que se tornen de color rosa. Añade el jugo de limón, sal y pimienta, al final agrega el vino blanco.

Reduce el líquido un poco por unos minutos, termina por agregarle el perejil picado.

Monta en cada plato 6 camarones y puedes acompañarlos con brochetas de verduras y limón.