

# Camarones al Ajillo

## Ingredientes

500 grs. de camarones  
Ajo Granulado Gourmet  
Ajo Puro Gourmet  
Aji cacho de cabra (1/2  
unidad)  
1 cdt. de Eneldo  
Gourmet  
Aji de Color Gourmet  
150 cc. de aceite

300 gr de anillos de  
calamar

1 sobre de Base para  
Rebozar Pescado Frito  
Gourmet

## Preparación

En un sartén saltee los camarones con un poco de aceite (ideal aceite de oliva), el Ajo Puro Gourmet, Ajo Granulado Gourmet (hidratado según instrucciones del envase), Aji de Color Gourmet, Eneldo Gourmet y el Aji cacho de cabra.  
Descongele los calamares y apanelos con la Base para Rebozar Pescado Frito Gourmet y fríalos en un sartén con el aceite bien caliente hasta que queden doraditos. Escúrralos y quíteles el exceso de aceite con toalla de papel absorbente.  
Forme una torre de calamares y camarones y acompañe de una mini-ensalada.

