



## Camarones al Ajo – Ajillo

### Description

**Esta es una receta -Caribeña española. Me encanta la gran fusión de sabores aquí, y para mí la frescura hace perfecto.**

### Camarones al Ajo- Ajillo or Garlic Prawns (English version below)

#### Ingredientes

- 500 gramos de camarones tigre
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1/2 taza de cebolla verde picada finamente
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de ají o chile molido (opcional)
- 3/4 de cucharadita de sal
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 1/2 cucharada de pasta de ajo
- ½ taza de cilantro finamente picado

#### Preparación

1. Lavar, quitar las venas y la cascara de los camarones pero dejando las colas.
2. Calentar 2 cucharadas de aceite en una cacerola a fuego medio.
3. Cocinar la cebolla, ajo, sal y ají o chile unos 2 minutos.
4. Añadir los camarones, mantequilla, el jugo de limón y suavemente hervir, revolviendo ocasionalmente, hasta que los camarones ya no estén translúcidos, por lo menos unos 2 minutos por cada lado.
5. Agregar el cilantro y mezclar suavemente. Servir con tostones de plátano.

### Garlic Prawns (English version)

**This a Spanish-Caribbean recipe. I love the great fusion of flavours here, and for me the freshness makes it perfect.**

## Ingredients Serves 2 portions

- 500 grams king prawns
- 2 spoons coconut oil
- 1/2 cup chopped spring onion finely chopped
- 2 tablespoon butter
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon hot chili pepper (optional)
- 3/4 teaspoon salt
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 1/ cup finely chopped coriander

## Preparation

1. Clean and peel prawns, but leave the tails.
2. Heat 2 tablespoons of oil in a saucepan over a medium heat.
3. Cook onion, garlic, salt and chili for about 2 minutes.
4. Add the prawns, butter, lemon juice and gently boil, stirring occasionally, until the prawns are no longer translucent. About 2 minutes on each side.
5. Add the coriander and mix. Serve with fried green plantain.