



CAMARONES CON NUECES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de camarones
- 600 g de patata
- 200 g de cebolla
- 300 g de tomates
- 1 diente de ajo
- 2 unidades de huevos
- 80 g de nueces
- 60 g de aceitunas verdes
- 1 g de pimentón dulce
- 40 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Pela y pica finas las cebollas, los tomates y el diente de ajo.
- Pela las patatas y tritura las nueces.
- Cuece en agua con sal las patatas y los huevos; sancocha los camarones en la misma olla y péalalos.
- Calienta el aceite y sofríe las cebollas y el ajo; añade los tomates, las nueces y el pimentón y rehoga 5 minutos.
- Agrega los camarones, un poco del caldo de cocción; luego tapa y cuece a fuego suave 30 minutos.
- Corta en rodajas los huevos.
- Sirve con las patatas hervidas, el huevo duro por encima junto con las aceitunas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 25.5 g	Grasas 28.6 g
Kcal 478	Proteínas 226.5 g