



FAJITAS DE CAMARÓN

Ingredientes

- 1 paquete de Rapiditas Clásicas Bimbo
- 1 taza de camarones
- Cebolla morada
- Chile dulce verde
- Tomate
- 1 taza de sour cream
- Lechuga
- Ajo
- Perejil
- Naranja

Prepáralo con
Rapiditas Clásicas Bimbo



Preparación

Paso 1:

En un bowl, agrega el zumo de naranja y el ajo, agrega los camarones y el perejil picado finamente, deja marinar por 10 minutos.

Paso 2:

Corta en cuadros la cebolla, el chile y el tomate, clava los camarones y los cuadros de vegetales en un palito de brocheta, salpimenta agrega aceite y lleva a un horno por 8 minutos a 120 °C.

Paso 3:

Sobre la Rapidita agrega una hoja de lechuga, coloca encima la brocheta, agrega sour cream; aprieta la fajita con una mano, con la otra hala el palo de brocheta, cuidando que salga limpio y queden todos los ingredientes dentro de la fajita, comparte y disfruta.