



¿Qué Cocinas?

Episodio: Sal

Camarones Picantes con Pimientos y Piña

Porciones: 4

Ingredientes

2 cucharadas de aceite de oliva
1½ libras de camarones grandes, pelados y desvenados
1 pimiento verde, sin semillas y cortado en trozos
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en trozos
½ cebolla blanca chica cortada en trozos
2 dientes de ajo, finamente picados
2 cucharaditas de hojuelas de chile rojo seco
Sal al gusto
1 taza de piña enlatada en trozos con su jugo
2 cucharadas de cilantro picado (opcional)

Instrucciones

En una sartén grande o en un wok, calienta el aceite de oliva a fuego medio alto. Añade los camarones y cocina, sin dejar de mover, 1 o 2 minutos, o hasta que los camarones empiecen a ponerse rosados.

Añade los pimientos, la cebolla, el ajo y las hojuelas de chile. Prueba y añade sal si es necesario. Baja el calor a fuego medio y cocina de 8 a 10 minutos, o hasta que los camarones estén cocidos y los pimientos estén ligeramente suaves.

Añade la piña con su jugo. Sigue cocinando de 4 a 6 minutos hasta que la piña se haya calentado bien y el jugo empiece a burbujear y a ponerse espeso. Retira del fuego. Si quieres darle más sabor, agrégale cilantro. Sirve sobre cuscús al vapor.



¿Debo usar sal de mar para este plato en lugar de sal de mesa?



La sal de mar y la sal de mesa son el mismo compuesto químico llamado cloruro de sodio. Sal de mar puede también contener una pequeña cantidad de minerales, como el magnesio, calcio o potasio pero el 85,62% es aún cloruro de sodio. Además, tiene un precio mayor que la sal regular. Para obtener más información acerca de la sal, vea el vídeo sobre la sal en TV411.org/science.