

# Camarones Agridulce

- 1/2 kilo Camarones gigantes, pelados y desvenados.
- 2 cda. Cilantro fresco finamente picado.
- 1 cda. Chiles chipotles de lata, con todo y el adobo, bien picados.
- 1/4 tz. Miel de abeja.
- 1/2 ctda. Sal de grano.
- 10 pzas. Brochetas de Bambú o las que tengas.

## Preparación

---

- 1.- Si tus brochetas son de bambú, sumerge 6 brochetas en agua mínimo por 30min. antes de usarlas.
- 2.- En un tazón grande combina la miel, el chile chipotle y la sal. Añade los camarones y revuelve para que todos los camarones queden cubiertos con la mezcla. Deja reposar 15 minutos para que se marinen.
- 3.- Prepara tu horno (250° C).
- 4.- Ensarta los camarones en las brochetas.
- 5.- Mete al horno tus brochetas y cocina hasta que los camarones estén ligeramente firmes en la superficie y opacos en el centro, dándoles una sola vuelta. Retira las brochetas y espolvoréalos con el cilantro. Sírvelos calientes.