camarão à portuguesa

Składniki:

500g dużych uprzednio ugotowanych krewetek w całości,
100 ml oliwy Oliveira da Serra,
5 dużych ząbków czosnku,
świeża kolendra w doniczce (1 pęczek),
1 cytryna,
pieprz, sól.

Czosnek pokroić na cienkie plasterki. Kolendrę drobno posiekać. Wylać oliwę na dużą patelnię i dodać czosnek. Podgrzać. Kiedy oliwa jest już mocno ciepła dodać posiekany pęczek kolendry. Lekko poddusić – przez około 2-3 min. Następnie dodać całe ugotowane krewetki. Dusić przez około 15-20 min. na średnim ogniu, co jakiś czas mieszając, zmieniając pozycję krewetek. Pod koniec dodać odrobinę soli i pieprzu do smaku.
Serwować na talerzu lekko skrapiając sokiem z cytryny.