

Asian Chili Garlic Shrimp

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 3-4 servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

1-pound cooked shrimp
1 ½ tbsp vegetable oil
1 tsp sesame oil
3 garlic cloves, finely minced
2 tsp ginger, grated or finely chopped
1 tsp chili flakes
1/2 cup water
3 tbsp hot sauce
2 tsp soy sauce
3 tbsp brown sugar

Optional Garnishes:

Sesame seeds
Green onions, finely sliced
Red chiles, finely sliced or chopped



1. Defrost shrimp in the refrigerator overnight or place in a bowl and run cold water over them for 10 minutes. Pat dry.
2. Heat oil in a large skillet over high heat. Add half the prawns and sear for about 45 seconds on each side until golden, then remove into bowl. Repeat.
3. Remove skillet from stove to cool down slightly, turn down to medium. Return skillet to stove, heat sesame oil.
4. Add garlic, ginger and chili flakes. Cook until garlic turns golden.
5. Add water, then hot sauce, soy sauce, and sugar, Stir, increase heat to medium high, and let it simmer for 3 minutes or until the sauce starts to thicken to a thin syrup consistency.
6. Return prawns into skillet and toss to coat in sauce and reheat and cook for 1 – 2 minutes until sauce is reduced and coats the prawns nicely.
7. Garnish with sesame seeds, fresh chiles, and shallots if desired. Optional: Serve with rice!



Adapted from: recipetineats.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Asian Chili Garlic Shrimp

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 3-4 servings **Total Time:** 30 minutes

Ingredients:

1-pound cooked shrimp
1 ½ tbsp vegetable oil
1 tsp sesame oil
3 garlic cloves, finely minced
2 tsp ginger, grated or finely chopped
1 tsp chili flakes
1/2 cup water
3 tbsp hot sauce
2 tsp soy sauce
3 tbsp brown sugar

Optional Garnishes:

Sesame seeds
Green onions, finely sliced
Red chiles, finely sliced or chopped



1. Defrost shrimp in the refrigerator overnight or place in a bowl and run cold water over them for 10 minutes. Pat dry.
2. Heat oil in a large skillet over high heat. Add half the prawns and sear for about 45 seconds on each side until golden, then remove into bowl. Repeat.
3. Remove skillet from stove to cool down slightly, turn down to medium. Return skillet to stove, heat sesame oil.
4. Add garlic, ginger and chili flakes. Cook until garlic turns golden.
5. Add water, then hot sauce, soy sauce, and sugar, Stir, increase heat to medium high, and let it simmer for 3 minutes or until the sauce starts to thicken to a thin syrup consistency.
6. Return prawns into skillet and toss to coat in sauce and reheat and cook for 1 – 2 minutes until sauce is reduced and coats the prawns nicely.
7. Garnish with sesame seeds, fresh chiles, and shallots if desired. Optional: Serve with rice!



Adapted from: recipetineats.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Camarones oriente con chile y ajo

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 3-4 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

Ingredientes:

1 libra de camarones cocidos
1 ½ cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de aceite de sésamo
3 dientes de ajo, finamente picados
2 cucharaditas de jengibre, rallado o finamente picado
1 cucharadita de escamas de chile
1/2 taza de agua
3 cucharadas de salsa picante
2 cucharaditas de salsa de soja
3 cucharadas de azúcar moreno

Guarniciones opcionales:

Semillas de sésamo
Cebollas verdes, en rodajas finas
Chiles rojos, en rodajas finas o picados



1. Descongele las gambas en el frigorífico toda la noche o colóquelas en un bol y páseles agua fría durante 10 minutos. Séquelas dando golpecitos.
2. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego fuerte. Añada la mitad de las gambas y dórelas durante 45 segundos por cada lado. Repetir la operación.
3. Retirar la sartén del fuego para que se enfríe un poco, bajar a fuego medio. Vuelva a poner la sartén en el fuego y caliente el aceite de sésamo.
4. Añada el ajo, el jengibre y las hojuelas de chile. Cocinar hasta que el ajo se dore.
5. Añada el agua, luego la salsa picante, la salsa de soja y el azúcar, Remueva, suba el fuego a medio-alto y deje cocer a fuego lento durante 3 minutos o hasta que la salsa empiece a espesar hasta obtener una consistencia de sirope fino.
6. Volver a poner las gambas en la sartén y remover para cubrirlas con la salsa y volver a calentar y cocinar durante 1 - 2 minutos hasta que la salsa se reduzca y cubra bien las gambas.
7. Decorar con semillas de sésamo, guindilla fresca y chalotas si se desea. Opcional: Servir con arroz.



Adaptado de: recipetineats.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Camarones oriente con chile y ajo

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 3-4 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

Ingredientes:

1 libra de camarones cocidos
1 ½ cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de aceite de sésamo
3 dientes de ajo, finamente picados
2 cucharaditas de jengibre, rallado o finamente picado
1 cucharadita de escamas de chile
1/2 taza de agua
3 cucharadas de salsa picante
2 cucharaditas de salsa de soja
3 cucharadas de azúcar moreno

Guarniciones opcionales:

Semillas de sésamo
Cebollas verdes, en rodajas finas
Chiles rojos, en rodajas finas o picados



1. Descongele las gambas en el frigorífico toda la noche o colóquelas en un bol y páseles agua fría durante 10 minutos. Séquelas dando golpecitos.
2. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego fuerte. Añada la mitad de las gambas y dórelas durante 45 segundos por cada lado. Repetir la operación.
3. Retirar la sartén del fuego para que se enfríe un poco, bajar a fuego medio. Vuelva a poner la sartén en el fuego y caliente el aceite de sésamo.
4. Añada el ajo, el jengibre y las hojuelas de chile. Cocinar hasta que el ajo se dore.
5. Añada el agua, luego la salsa picante, la salsa de soja y el azúcar, Remueva, suba el fuego a medio-alto y deje cocer a fuego lento durante 3 minutos o hasta que la salsa empiece a espesar hasta obtener una consistencia de sirope fino.
6. Volver a poner las gambas en la sartén y remover para cubrirlas con la salsa y volver a calentar y cocinar durante 1 - 2 minutos hasta que la salsa se reduzca y cubra bien las gambas.
7. Decorar con semillas de sésamo, guindilla fresca y chalotas si se desea. Opcional: Servir con arroz.



Adaptado de: recipetineats.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664