ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN

Ingredientes:

- 800 gr de camarón pacotilla
- ½ taza de leche (125 ml)
- 1 taza de cilantro
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 150 gr de masa de maíz
- 1 paquete de queso crema
- 5 jitomates cortados en cuartos
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 chiles chipotle de lata
- 2 tazas de crema (500 ml)
- Arroz blanco para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los camarones con la leche y mezcla con el cilantro, el consomé y la masa hasta obtener una pasta firme. Toma pequeñas porciones y forma tus albóndigas colocando en el centro un poco de queso crema. Reserva.
2. Licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, los chiles y la crema. Cuela y coloca en el fuego, deja cocinar por 5 minutos y añade las albóndigas.
3. Cocina por 10 minutos más y ofrece con arroz blanco.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4