



CAMARONES A LA MAYONESA DE CHIPOTLE

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- ½ barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados

Para la salsa:

- 1 ¼ tazas de mayonesa (315 gr)
- 1 taza de crema (250 gr)
- 2 chiles chipotles
- 1 paquete chico de queso crema (95 g)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega los camarones y cocina hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos.
2. Para la salsa, licúa la mayonesa con la crema, los chiles chipotles, el queso crema y el consomé. Agrega la salsa a los camarones y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4