



CAMARONES A LA TALLA

Ingredientes:

- 20 piezas de camarones grandes limpios
- 12 chiles guajillo
- 3 dientes de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ¼ de taza de vinagre blanco (65 ml)
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 barra de mantequilla (90 gr)
- Jitomate
- Aguacate
- Cebolla

Procedimiento:

1. Limpia los chiles, ponlos a asar e hidrátalos en agua caliente. Licúa los chiles hidratados junto con el ajo, la cebolla, semillas de cilantro, comino y vinagre, agrega el consomé de pollo.
2. Cuela la mezcla, debe quedar espesa., agrega la mayonesa y mezcla hasta tener una textura homogénea.
3. Cubre los camarones ya limpios y deja reposar por 10 o 15 minutos para que se impregnen del sabor.
4. Calienta en una sartén el aceite y cocina los camarones. Una vez listos, coloca sobre ellos cuadritos de mantequilla, decora con jitomate, aguacate y cebolla.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

