



CAMARONES ADOBADOS

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 chiles guajillo
- ½ barra de achiote (50 gr)
- ¾ de taza de jugo de naranja (65 ml)
- Sal y pimienta al gusto
- 30 camarones gigantes, limpios
- Aceite para freír
- 3 plátanos machos, sin cascara y cortados en rodajas delgadas

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con el ajo, agrega los chiles y cocina por 3 minutos.
2. Licúa la cebolla con el achiote y el jugo de naranja cuélalo, agrega los camarones en esta salsa y deja marinar por 30 minutos.
3. Retira los camarones de la marinación y fríelos hasta que estén cocidos reserva.
4. Calienta un poco mas de aceite y fríe los plátanos hasta que doren ligeramente, retírales el exceso de aceite con papel absorbente y ofrece con tus camarones.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4