

CAMARONES AL GUAJILLO

Ingredientes:

- 3 dientes de ajo
- ½ cebolla chica
- ½ de taza de aceite de oliva (125 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 kg de camarón crudo y limpio
- ¼ de taza de aceite de oliva (60 ml)
- ½ cebolla cortada en medias lunas
- 6 chiles guajillos desvenados y cortados en tiras

Procedimiento:

1. Licúa los ajos con la cebolla, la media taza de aceite de oliva y el consomé. Marina los camarones con esta mezcla durante 30 minutos. Reserva.
2. A parte en una olla caliente el resto del aceite, sofríe la cebolla y el chile guajillo agrega los camarones y la mezcla donde se marinaron. Cocina hasta que obtengas un color rosado. Retira del fuego.
3. Ofrece de inmediato.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4