



CAMARONES CON COCO EN SALSA DE MANGO

Ingredientes:

- Camarones
- 24 camarones gigantes, limpios y cocidos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de harina de trigo (250 gr)
- 3 huevos ligeramente batidos
- 2 1/2 tazas de coco rallado (625 gr)
- Aceite para freír la necesaria

Para la salsa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 1 lata de mango en almíbar, escurrido
- 5 cucharadas de azúcar mascabado
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1/2 taza de agua (125 ml)
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 2 cucharadas de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones y pásalos por la harina, después por el huevo y el coco. Calienta el aceite y fríe los camarones hasta que doren ligeramente. Escurre el exceso de grasa con papel absorbente.
2. Para la salsa, calienta la mantequilla, fríe la cebolla y agrega el mango junto con el azúcar mascabado y deja cocinar por 3 minutos, retira del fuego y reserva.
3. Licúa la leche con el mango, el agua, la fécula y el consomé, regresa al fuego cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y acompaña con los camarones.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4