



CAMARONES EN ADOBO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 24 camarones U12, limpios
- 5 chiles guajillos, limpios y cocidos
- 2 chiles anchos, limpios y cocidos
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 jitomates, partidos en cuatro
- Sal y pimienta, al gusto
- Rodajas de limón, para decorar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe los camarones hasta que estén completamente cocidos. Reserva.
2. Asa los chiles en una sartén caliente, junto con la cebolla, el ajo y los jitomates. Licúa junto con un poco del agua en donde se cocieron los chiles y regresa a la sartén a fuego medio, deja hervir por 5 minutos, sazona.
3. Ofrece los camarones bañados con el adobo y decora con las rodajas de limón.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4