



CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 16 camarones U12 limpios
- 200 g de queso panela, cortado en tiras
- 12 rebanadas de tocino
- 1 ½ tazas de pulpa de tamarindo con azúcar (375 ml)
- 2 cucharadas de chile chipotle molido
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Corta los camarones en forma de mariposa y coloca una tira de queso panela, enrolla con el tocino. Repite el procedimiento hasta terminar con todos los camarones.
2. Calienta el aceite y fríelos hasta que estén completamente cocidos y el tocino esté dorado. Escurre en papel absorbente. Reserva.
3. Licúa la pulpa con el resto de los ingredientes.
4. Ofrece los camarones con la salsa.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4