CAMARONES RELLENOS DE MANGO Y ENVUELTOS EN TOCINO CON ADEREZO DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 250 gr camarones, sin cáscara y limpios
- ½ pieza mango (sólo pulpa) cortado en tiritas
- 100 gr de tocino
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de concentrado de tamarindo
- 1/2 pieza de mango
- 1 pieza chile chipotle de lata
- ½ cucharadita de sal

Procedimiento:

1. Corta los camarones por la mitad (a lo largo y sin cortar por completo) y salpimenta. Rellena cada uno con una tirita de mango y envuelve con una rebanada de tocino.
2. Calienta el aceite en una sartén y fríe los camarones hasta que el tocino esté dorado y los camarones hayan cambiado de color. Retira y escurre sobre papel absorbente.
3. Para el aderezo, licúa el concentrado de tamarindo junto con el mango, el chile chipotle y la sal.
4. Sirve los camarones acompañados con arroz y bañados con el aderezo.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4