



CAMARONES MARINADOS

Ingredientes:

- ½ cebolla, en trozos
- 1 diente de ajo
- 8 chiles guajillo, desvenados y sin semillas
- 5 jitomates, en cuartos
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- 100 g de pasta de achiote
- ½ taza de jugo de naranja agria
- ¼ de taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 24 camarones U15, frescos, limpios, pelados, con cola

Procedimiento:

1. Para la marinación, licúa la cebolla, el ajo, los chiles, los jitomates, el caldo de pollo, el achiote, los jugos y sazona con el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa, deja cocinar por 5 minutos o hasta que esté cocido.
2. Coloca los camarones en un refractario y marinarlos con la mezcla anterior durante una hora.
3. Ásalos en la parrilla, hasta que estén cocidos y dorados.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4