



TACOS ESTILO FISHERS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 450 gr de camarón pacotilla, cocidos y limpios
- 2 ½ tazas de crema
- Chile chipotle adobado, al gusto
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 150 gr de queso manchego, rallado
- Tortillas de harina
- Aguacate, en rebanadas
- Frijoles negros, cocidos

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega los camarones y cocina por 5 minutos más.
2. Aparte, licúa la crema con chile chipotle al gusto y el consomé de pollo, agrega esta mezcla a los camarones, cuando este caliente la crema agrega el queso y cocina sin dejar de mover hasta que se derrita.
3. Calienta las tortillas de harina agrega un poco de camarones con la salsa y acompaña con aguacate y frijoles.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4