



FUENTE DE CAMARONES CON SALSA BORRACHA

Ingredientes:

- 12 piezas de camarones grandes sin cabeza
- 200 gr de queso panela en bastones
- 4 piezas de nopales baby
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa borracha:

- 4 piezas de jitomate
- ½ pza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 8 piezas de chiles moritas
- 1 taza de cerveza (250 ml)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Limpia los camarones retirando la piel y dejando sólo la cola.
2. Salpimenta los camarones y los nopales. Saltéalos en una sartén con aceite de oliva. Cocina hasta que estén perfectamente cocinados.
3. Para la salsa, asa los jitomates con la cebolla y el ajo. A parte, asa los chiles y remójalos en agua caliente. Licúa todos los ingredientes asados con la cerveza y el consomé.
4. En un plato hondo o molcajete, acomoda en la orilla los camarones, alternando con el queso y los nopales cortados en tiras. Coloca en el centro la salsa borracha.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1