

Camarones con naranja y tequila

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Tequila: 50 cc

Ají verde picante: 1 Unidad

Langostinos: 16 Unidades

Naranja: 1 Unidad

Varios

Sal: A gusto

Cilantro: 1 cda.

Tortillas mexicanas: 1 Paquete

Preparación de la Receta

- Raspe la cáscara de **naranja** con un zeste y corte los gajos a vivo.
- Blanquee la cáscara en agua hirviendo.
- Corte el *ají* al medio, elimine las semillas y corte en rodajas finas.
- Limpie los *langostinos*, pele, elimine las cabezas, la cola y la vena del *lomo*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén derrita la *manteca* y rehogue la *manteca*.
- Agregue los **camarones** y remueva.
- Añada el *ají*, los gajos y el zeste de *naranja*
- Cocine durante 5 minutos y flamee con el tequila.
- Deje reposar 2 minutos antes de servir.

Presentación

- Sirva los *camarones* en el centro del plato, rocíe con sal y cubra con la salsa.
- Termine con *cilantro* picado.
- Acompañe con las tortillas calientes.