

Camarones en Chile Mole

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Camarones Crudos: 500 Gramos

Chile serrano: 1 unidad

Aceite: 1/4 Taza

Ajo: 1 Diente

Semillas de chiles secos varios: 100 Gramos

Tomatillo: 3 Unidades

Cebolla morada en vinagre: c/n

Cilantro: 10 Gramos

Clavo De Olor: 4 Unidades

Jugo de hongos: 1/2 Taza

Azucar: 6 cditas.

Preparación de la Receta

- Mezclar **camarones**, *ajo* picado, *jugo* de *limón*, pimienta, sal y dejar macerar por 15 minutos.
- En sartén caliente *tatemar* tomatillo, clavo, **chile** serrano, *cilantro* y semillas de **chile**.
- Licuar la preparación con *jugo* de *hongos*, aceite, azúcar y parte de la preparación mezclar con los *camarones* curados por 5 minutos.
- Calentar tortillas de trigo en comal y armar tacos con los *camarones*.
- Terminar cada taco con *cilantro* picado y *cebolla* morada en *vinagre*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-chile-mole>