

# Camarones en Salsa de Tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Azúcar:** 3 Cucharadas

**Agua:** 1 Taza

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** 1 cda

**Camarones:** 1/2 Kilo

**Ajo:** 1 Diente

**Chile Chipotle:** 3 Unidades

**Vainas de tamarindo:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Retirar la cáscara y las semillas de las vainas de tamarindo
- *Hervir* en una olla con 1 taza de agua y el azúcar hasta que el tamarindo se ablande
- Dejar enfriar y reservar.
- Moler en la licuadora el tamarindo y los chiles chipotles hasta obtener una mezcla homogénea y reservar
- Colocar en un tazón la pulpa de tamarindo, vino blanco y revolver muy bien con la ayuda de un batidor y reservar.
- Sofreír el *ajo* y la *cebolla* picada con la cucharada de aceite un par de minutos
- Añadir la mezcla de tamarindo y continuar cocinando durante 4 minutos, *sazonar* con sal y reservar.
- Salpimentar por ambos lados los **camarones** ya pelados
- Calentar 1 cucharada de aceite de oliva en un sartén y cuando esté caliente, sofreír los *camarones* un par de minutos por cada lado.
- Servir los *camarones* en un plato bañados con la salsa de tamarindo y acompañados de *arroz* al vapor.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-salsa-de-tamarindo>