Empanadas de Camarón de Evelia - San Blas



Ingredientes

Aguachile de camarón

Pepinos: 2 Unidades
Limón para su jugo: 4 Unidades
Sal: 1 cdita
Cebolla Morada: 3 Unidades
Camarón fresco: 1 Kilo
Pimienta negra molida: 1/2 cdita
Salsa verde de Aguachile: 3 cdas

Empanadas

Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite para freir: c/n
Harina de Maíz: 1 Kilo
Salsa Huichol: 50 Mililitros
Camarón fresco: 1 Kilo
Sal: 1 cda

Salsa verde del Aguachile

Cebolla: 1/2 Unidad
Chile Verde: 10 Unidades
Agua: 1/2 Taza
Pepino: 1 Taza
Cilantro: c/n
Limón para su jugo: 1 Unidad
Sal: 1 cdita

Preparación de la Receta

Empanadas

- En una olla poner agua, sal a gusto y *cebolla*

- Al romper el hervor agregar los *camarones* y cocer por 30 minutos.
- Una vez cocidos, colar el caldo de **camarón**, reservar y dejar enfriar los *camarones*.
- Diluir 2 tazas de caldo de *camarón* con la salsa huichol, integrar a la *harina* de maíz para obtener una masa firme
- Tapar y dejar reposar.
- *Pelar* los *camarones* fríos y picar.
- Ir tomando porciones de la masa y dar forma redonda golpeando apenas, acomodar en la máquina de tortear entre nylon e ir aplastando suavemente.
- Acomodar el *camarón* picado en el extremo de la masa, doblarla a la mitad y unir las puntas presionando.
- Freír las empanadas en aceite hasta *dorar*.
- Retirar, escurrir y comer calientes con salsa picante

Salsa verde del Aguachile

- En una licuadora disponer los chiles, pepino, *cebolla* y *cilantro*.
- Licuar muy bien con el poco de agua y el *jugo* del *limón*.

Aguachile de camarón

- En una fuente disponer el *camarón*, sal, pimienta y *jugo* de *limón*.
- Encima extender las rodajas de *cebolla* morada.
- Mezclar con la salsa verde de aguachile y macerar por 5 minutos.
- En un plato hacer una cama de los cubos de pepino, encima los *camarones* en Aguachile.
- Acompañar con Tostadas de maíz.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-camaron-de-evelia-san-blas