Empipianadas de Camarón

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Camarón

Hojas de epazote: 4 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla: 2 cdas
Sal: c/n
Camarón picado: 350 grs
Limon: 1/2 unidad
Pimienta negra molida: c/n
Aceite De Oliva: 50 cc

Montaje

Tortillas De Maíz: 4 Unidades
Limón para su jugo: 1/2 Unidad
Cebolla morada picada: 1/4 Taza

Pipián

Almendra fileteada tostada: 1/4 Taza
Caldo de camarón: 1 Litro
Chile poblano quemado, sudado y limpio: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Tomates Verdes: 4 Unidades
Perejil: 1 Manojo
Cebolla blanca: 1/4 unidad
Chile serrano: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Pepitas de calabaza: 1/4 Taza
Semillas de sésamo tostado: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Pipián

- En una sartén asar los tomates verdes, la *cebolla* blanca, el *chile* serrano y el *ajo*.

- Agregar el *ajonjolí* o *sésamo*, las pepitas y las almendras y dejar tostar.
- Incorporar el caldo de **camarón**, el *chile* poblano y cocinar unos minutos.
- Licuar con *perejil* y *cilantro*.
- Regresar a la olla y sofreír por 2 minutos más.

Camarón

- Sofreír en aceite de oliva y *mantequilla* el *ajo* picado y el *camarón* cortado en trocitos.
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- Agregar *epazote* picado y unas gotas de *jugo limón*.

Montaje

- Pasar las tortillas en el pipián y rellenar con los *camarones*.
- Salsear con el pipián y terminar con *cebolla* morada picada y unas gotas de *jugo limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empipianadas-de-camaron