Enchiladas de Camarón con Avellana



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Jitomate: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Avellana con piel: 350 Gramos
Camarones: 1 kg
Chiles Chipotles en adobo: 2 Unidades
Diente de ajo: 2 Unidades
Perejil para decorar: c/n A gusto
Tortillas De Maíz: 3 Unidades
Aceite para freir: c/n A gusto
Caldo De Pollo: 1 lt
Canela: 1 pz
Clavo en polvo: 1 pz
Mantequilla: 150 Gramos
Sal: 1 pz

Preparación de la Receta

- Tostar avellanas en una sartén hasta que comiencen a tomar *color*, colocar las avellanas en un trapo, frotar ligeramente hasta *pelar*, reservar
- Licuar *jitomate* y *ajo* previamente asados, avellanas, sal, *especias*, chiles y caldo de *pollo*
- Colocar en una olla de barro con un poco de aceite de oliva, cocinar a fuego bajo durante 20-25 minutos
- En una sartén con aceite freír las tortillas por ambos lados, pasar las tortillas por la salsa, rellenar con **camarón** y servir
- Decorar con hojas de *perejil* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-de-camaron-con-avellana