

Pipián con camarones



Ingredientes

Cacahuete asado: 100 g

Camarones de buen tamaño crudos, con cascara y sin: 12 Unidades

Chile mulato asado: 1 Unidad

Hierbabuena: A gusto

Aceite De Oliva: 30 Ml.

Chile pasilla asado: 1 Unidad

Epazote: 3 Rama

Chile morita asado: 1 Unidad

Cilantro:

Calabaza chica cruda: 1 Unidad

Chayote chico crudo: 1 Unidad

Chiles de árbol: 1 Unidad

Fondo de verduras: 500 cc

Sal: Cantidad necesaria

Chile guajillo asado: 1 Unidad

Pepita asado: 100 g

Toronjil morado:

Ajo asado: 3 Dientes

Preparación de la Receta

Para las corundas :

- Acremar la *manteca*.
- Integrar el *harina* para tamal con la sal y el polvo para hornear.
- Incorporar a la *manteca* y mezclar.
- Agregar la *crema*.
- Incorporar la *zanahoria*, *calabaza* y *cebolla* picada salteada.
- Cortar finamente la acelga e incorporar a la mezcla.
- Armar las corundas con la masa en las hojas de carrizo.
- Acomodar en la vaporera y colocar una moneda en el fondo.

Para el pipián :

- Tostar las pepitas y los cacahuates.
- *Tatemar* los chiles desvenados y despepitados.
- Licuar con *hierbabuena*, *cilantro*, toronjil, y fondo de cocción.
- Guisar a fuego lento moviendo constantemente.

Para los camarones :

- *Pelar* y retirar el intestino de los **camarones**.
- *Sazonar* los *camarones* limpios con sal y hoja santa deshidratada en polvo.
- *Saltear* los *camarones* en aceite perfumado con *ajo*, *chile* de árbol y epozote.
- Cortar con mandolina el *chayote* y la *calabaza*.
- Colocar las verduras rebanadas sobre los *camarones* y terminar con sal.

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