Tacos de camarón a la mexicana



Ingredientes

Para el relleno:

Cebolla: 1/2 Unidad
Chiles serranos: 2 Unidades
Jitomates: 3 Unidades
Pimienta:
Camaron: 400 g
Ajo: 2 Dientes
Jugo de Limón:
Sal:

Para los tacos

Aceite:
Queso añejo:
Lechuga fileteada:
Tortilla:

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Cortamos media *cebolla* en cubos y sofreímos en aceite con *mantequilla* hasta que esté dorada.
- Retiramos las semillas de 3 jitomates, luego, los cortamos en cubos y llevamos a la sartén.
- Picamos finamente los 2 dientes de ajos y agregamos.
- Desvenamos los 2 chiles serranos
- Cortamos y los añadimos.
- Cocinamos por unos minutos más y reservamos.
- Por último, cortamos 400 grs de **camarón** y mezclamos con los vegetales
- Condimentamos con sal, pimienta y *jugo* de *limón*.

Para los tacos

- Colocamos un poco de relleno en el centro de la tortilla, cerramos con unos palillos y freímos en aceite.
- Eliminamos el exceso de grasa en papel absorbente
- Retiramos los palillos.
- Decoramos con queso añejo, un poco del relleno y *lechuga* fileteada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-camaron-a-la-mexicana-2