

# Tacu Tacu con Camarones y Salsa de Ají Amarillo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite:** c/n

**Frijol cabecita negra cocido:** 2 Tazas

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Arroz blanco cocido:** 2 Tazas

### Camarones

**Aceite:** c/n

**Cebolla Morada:** 1 unidad

**Morrón Rojo:** 1/2 unidad

**Orégano:** 1/2 cdita

**Tomate en cubos:** 2 Unidades

**Ají Amarillo:** 1/2 unidad

**Cilantro:** 1 cda

**Camarones pelados:** 2 Tazas

**Salsa de soja:** 3 cdas

## Preparación de la Receta

### Tacu Tacu

- En sartén profunda con aceite *saltear* la *cebolla* picada.
- Mezclar el *arroz* con los frijoles pisados con tenedor y agregar a la cocción.
- Cocinar hasta que comience a *dorar* en la base.
- Con ayuda de una espátula dar forma similar a una omelette y dejar que dore.
- Servir con los **camarones**.

### Camarones

- *Saltear* los *camarones* en sartén con aceite hasta *dorar*.
- Reservar.
- En la misma sartén *saltear* *cebolla*, *morrón* (en juliana) con el *orégano* y el **ají** picado.
- Agregar los *camarones*, la salsa soja, el *cilantro* y cocinar dos minutos más.
- Servir el tacu tacu con los *camarones* y decorar con *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacu-tacu-con-camarones-y-salsa-de-aji-amarillo>