Tlatishuile



Ingredientes

Camaron: 1 Kilo
Jitomate : 3 Unidades
Comino: 1 Pizca
Pimienta Negra: 2 pizcas
Ajo picado: 2 Dientes
Zanahoria cocida: 1 Unidad
Chile ancho: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Orégano: 1 Pizca
Masa De Maíz: 150 g
Papa cocida: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Asar los chiles ligeramente en un comal.
- Cocinar los chiles en agua caliente y añadir los jitomates, ajos, y las pizcas de *orégano*, *comino* y pimienta negra
- Licuar todo y reservar este adobo
- Licuar por separado, con un poco del agua de cocción de los chiles, la masa hasta que se disuelva, colar y reservar
- Freír el adobo y agregar poco a poco la mezcla de masa de maíz, *sazonar* al gusto.
- Limpiar los *camarones*, reservar
- Sofreír en una sartén con un poco de aceite *ajo* finamente picado, añadir los *camarones* y *saltear*.
- Agregar los *camarones* al adobo y cocinar a fuego lento
- *Saltear* en la misma sartén la *papa* y *zanahoria* precocidos y picados en cubos.
- Finalmente añadir las verduras salteadas al caldo de *camarón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tlatishuile