

Sándwich de Camarones Enchipotlados

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros

Cabeza de ajo: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Cilantro: 1 Manojó

Mayonesa: 150 Gramos

Vino Blanco: 150 miliitros

Arrúgala: c/n

Camarones sin cabeza: 1 Kilo

Chipotle seco: 150 Gramos

Limon: 2 Piezas

Pan tipo telera mini: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Retirar cascara a los **camarones** y reservar.
- Freír *ajo*, *cebolla*, *chipotle*, licuar, formar una pasta y reservar.
- En un sartén incorporar aceite, añadir los *camarones* y pasta de *chipotle*.
- Añadir vino blanco, una vez cocidos los *camarones*, con un toque *limón*, sal pimentar y reservar

Aderezo

- Picar *cilantro* finamente.
- Mezclar *mayonesa* con *cilantro* y vino blanco.

Emplatado

- Calentar el pan y abrirlo.
- Untar aderezo en base y tapa.
- Añadir *camarones*.
- Incorporar arrúgala.