



CAMARONES A LA DIABLA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 kg de camarones
- 2 chiles mirasol
- 5 chiles de árbol
- 5 chiles serranos verdes
- 2 paquetes de puré de tomate de 300 g
- 1 cebolla mediana
- ½ diente de ajo
- 1 barra de Margarina La Villita
- 1 pizca de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Si te gustan las delicias del mar, la siguiente es una opción maravillosa. Lo primero que debes hacer para realizar esta receta de camarones, es cocer todos los chiles en una olla. Luego, tritúralos junto con el puré de tomate con la ayuda de una batidora, licuadora o mortero en su defecto.

Una vez que lo tengas bien triturado, cuele la mezcla y reserva la salsa. Ahora llena una cacerola con agua y ponla a hervir a fuego medio. Añade media cebolla y cuando el agua hierva, incorpora los camarones. Puedes agregarlos con o sin cáscara, como prefieras. Deberás dejarlos cocer hasta que hagan el primer hervor. Una vez que esto suceda, retíralos rápidamente y déjalos aparte.

Pica finamente media cabeza de ajo y la otra media cebolla. Cuando estén picados, sofríelo todo en una sartén con media barra de margarina La Villita.

Después añade los camarones poco a poco, dejando que se cuezan junto con el ajo y la cebolla. Tendrás que cocinarlos hasta que adquieran un tono rosado. En ese momento, vierte la salsa de chiles y agrega sal al gusto. ¡Refrescante y delicioso!