



Más fresco... ninguno.

Tacos con Camarón

 50 minutos

Ingredientes:

- Planitas Original Pequeña
- 1 libra de camarones, frescos o congelados medianos
- 1 cilantro fresco
- 3 dientes de ajo
- 2 limones
- 1 aguacate
- 2 cebollas moradas
- 2 tomates
- 3 tazas de repollo rojo
- 1 cucharadita de chile chipotle adobado, enlatado
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino molido
- 12 Planitas Original pequeñas
- 1/2 taza de "Sour cream"



Procedimiento:

- 1.Preparación de los camarones:Si los camarones están congelados, descongélalos siguiendo las instrucciones del paquete. Pela y desvena los camarones. En un tazón, mezcla los camarones con el jugo del limón, los dientes de ajo picados y el chipotle en salsa adobo. Deja marinar durante al menos 15 minutos.
- 2.Preparación de la ensalada de repollo:Corta finamente el repollo morado. En un tazón grande, mezcla el repollo con el cilantro picado, el jugo de limón, la cebolla y el tomate.
- 3.Cocción de los camarones: Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.Agrega los camarones marinados a la sartén y cocina hasta que estén rosados y cocidos por completo, aproximadamente 3-4 minutos por cada lado. Agrega el comino, el polvo de chile y la sal a los camarones mientras se cocinan.
- 4.Calentamiento de Planitas: Calienta la Planitas en una sartén caliente.
- 5.Hora de montar el taco: Coloca una porción de camarones cocidos en cada Planitas pequeña. Agrega la ensalada de repollo por encima y añádele aguacate. Decora con sour cream y unas rodajas de limón.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:  @panpepinpr  Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.