

Taquitos de camarones a la diablo

S&D Cross-Cultural Solutions

Ingredientes para los camarones

- 1 cucharadita de ajo picado muy fino
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de cebolla picada muy fina
- 3 o 4 cucharadas de salsa de chile chipotle
- Camarones (a mi me gustan de los medianos)...pero pueden ser del tamaño que sea
- Queso suizo, o gruyere, provolone sin adobar...(de ese estilo)
- 2 cucharadas de crema

1. Freír en la sartén con el aceite a fuego bajo la cebolla, el ajo. Añadir los camarones.
2. Añadir la salsa de chipotle, la crema.
3. Por último el queso, y dejar que se derrita y mezclarlo todo muy bien.

Ingredientes para los tacos

- Tortillas de trigo
- Aguacate partido
- Frijoles negros enteros

Una vez que tienes listos los camarones, calienta las tortillas, y pon por taquito dos o tres camarones, un pedacito de aguacate, una cucharada de frijoles...y salsa de los camarones...¡mmmm...son deliciosos y picositos!

Si no los quieren comer en taquito, los pueden acompañar de arroz blanco, o una ensalada de col...

