

**Camarones Enchipotlados****Rinde 6 porciones**

## Ingredientes:

30 pc Camarones U12 ó U15

¼ taza Jugo de limón

1 ½ cdita Ajo asado y en puré

½ taza Aceite de oliva

## Cebolla fileteada

1 k Jitomates asados (3 tomates grandes aprox.)

1 cda Adobo de chiles chipotles o un chile chipotle

1/3 taza Vino blanco seco

2 cdas Perejil chino finamente picado

2 Hojas de laurel

¼ cdita Orégano

c/s Sal y Pimienta

c/s Fécula de maíz

## Preparación:

## Notas:

Pelar los camarones y mezclarlos con el limón, sal y pimienta. Puede ser al momento o 30 min. antes.

Saltear la cebolla en la mitad del aceite, agregar el ajo.

Freír las cáscaras de camarón en el aceite restante, esto con el fin de dar al aceite el sabor de camarón y potencializar el sabor de la salsa.

Retirar las cáscaras de camarón y dejar que se reduzca el aceite, hasta que deje de brincar, es decir hasta que salga el agua que dejaron las cáscaras.

Se separa un poco más de la mitad de la cebolla salteada y se incorpora con el jitomate y el chile chipotle y freír con el aceite donde se frieron las cáscaras de camarón. Reservar parte de la salsa restante para la presentación.

Agregar a la salsa el laurel, el perejil y el orégano molido. Dejar a fuego alto hasta que empiece a hervir, dejarla a fuego medio durante 15 ó 20 min.

Agregar el vino blanco y 1 ó 2 cdas de fécula de maíz para que la salsa no se separe al servir.

Saltear los camarones en un poco de aceite de oliva y ajo extra.

Servir acompañado de arroz blanco, rodajas de plátano frito, la cebolla que se reservó y un poco de aguacate.