

# Tacos de camarón al chipotle



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tacos-de-camaron-al-chipotle>

## Preparación

En una sartén profunda, freir el tocino a fuego medio-alto hasta que se dore. Retirar el exceso de grasa. Agregar la cebolla y cocinar por 5 minutos o hasta que se haya ablandado. Agregar los camarones y chiles chipotle y la salsa. Cocinar 4 minutos más, hasta que estén calientes. Calentar las tortillas en un comal o sartén a fuego medio-alto de 10 a 15 segundos por cada lado. Rellenar las tortillas con la mezcla de camarones. Sazonar con cilantro, jugo de limón y sal. Colocar una tira de aguacate por arriba. Disfrute!

## Ingredientes

- 335 gramo/s Tocino picado
- 1/2 Cebolla en trozos
- 1 kgrs. Camarones grandes , limpios, desvenados, cocidos y en mitades
- 3 Chiles chipotle
- 1 cantidad mínima Salsa Chipotle
- 12 Tortillas de maíz
- 1 taza/s Cilantro fresco picado
- Jugo de 1 Limón
- 1 poco Sal
- 1 Aguacate cortado en tiras

## Categorías

Día Especial, Mexicana, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Una cocinera experta, Visitas

