



CAMARONES AL CHIPOTLE Y NARANJA

4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 24 camarones grandes, limpios
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Salsa:

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de mermelada de naranja
- 2 chiles chipotle adobados, picados
- 1 taza de jugo de naranja natural

Método de Preparación:

1. Salpimenta los camarones, en una sartén caliente el aceite, fríe los camarones hasta que tomen un color rosado y estén bien cocidos; reserva.
2. En una cacerola caliente la mermelada de naranja, agrega los chiles chipotle y el jugo de naranja. Mezcla y cocina hasta que suelte le hervor y espese ligeramente.
3. Sirve los camarones y ofrece con la salsa.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****