CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO
4 Porciones

Ingredientes:

· 16 camarones U12 limpios
· 200 g de queso panela, cortado en tiras
· 12 rebanadas de tocino
· 1 ½ tazas de pulpa de tamarindo con azúcar
· 2 cucharadas de chile chipotle molido
· 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Preparación:

1. Corta los camarones en forma de mariposa y coloca una tira de queso panela, enrolla con el tocino. Repite el procedimiento hasta terminar con todos los camarones.

2. Calienta el aceite y fríelos hasta que estén completamente cocidos y el tocino esté dorado. Escurre en papel absorbente. Reserva.

3. Licua la pulpa con el resto de los ingredientes.

4. Ofrece los camarones con la salsa.

Tiempo de Preparación: 35 min.
Grado de Dificultad: ***

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