CAMARONES XTABENTUN

Ingredientes:

- 3 cucharadas de charmula (aceite de oliva, mezclado con hierbas frescas y ajo)
- ½ cebolla morada fileteada
- 300 g de camarones frescos, limpios
- 1 jitomate, cortado en cubos
- Cilantro, picado al gusto
- Licor Xtabentun, al gusto
- Pasta de achiote, mezclada con jugo de naranja agria
- Sal y pimienta, al gusto

Método de Preparación:

1. En un sartén agrega la charmula, la cebolla morada, los camarones, el jitomate y el cilantro. Cocina durante unos minutos; agrega el licor Xtabentun y flamea.

2. Agrega la pasta de achiote preparada, sazona con sal y pimienta; cocina durante unos minutos más y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.
Grado de Dificultad: **

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