

CAMARONES A LA DIABLA

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 1 k de camarones
- 7 chiles guajillo
- 4 chiles ancho
- 4 jitomates
- 2 chiles chipotle en vinagre
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- Prepara una salsa con chiles guajillo y ancho previamente cocidos.
- Añade chiles chipotles en vinagre. Jitomate, media cebolla, ajo, sal y pimienta.
- Licúa con un poco de agua.
- Acitrona cebolla en aceite de oliva. Vierte los camarones y cocínalos a fuego lento.
- Salpiméntalos. Cuando estén cocidos los camarones, añade la salsa que preparaste.
- Acompaña con lechuga fresca.