

MACHACA DE CAMARÓN

Rinde: Para 3 personas

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, finamente picada
- 1 chile poblano, asado, pelado y picado
- 500 g de camarón pacotilla limpio y picado
- 2 jitomates picados
- Tortillas de harina
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- Quita la cáscara a los camarones y pícalos finamente.
- Calienta aceite y mantequilla y ponlos a freír, agrega la cebolla, el jitomate, el chile, sal y pimienta.
- Cocina a calor suave hasta que se cuezan, sirve con tortillas de harina calientes y la salsa de tu elección.