

TACOS DE CAMARONES

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes:

Para hacer los camarones:

- 1 libra de camarones crudos pelados y desvenados, sin colas
- 1 cucharada de condimento para tacos
- 1 cucharadita de ajo en polvo

Para la ensalada de repollo:

- 3 tazas de repollo rallado
- 1 zanahoria mediana rallada
- Un manojo pequeño de cilantro finamente picado
- Limón
- Sal y pimienta al gusto

Para hacer la Salsa:

- 1/2 taza de yogur natural (yo utilizo Yogurt griego)
- 1/4 taza de mayonesa (yo uso mayonesa light)
- Jugo de 1 limón
- 1/2 cucharadita de condimento para tacos
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de paprika ahumada
- 1 pizca de azúcar
- Pimienta negra molida al gusto

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agrega los camarones, 1 cucharada de condimento para tacos, ajo en polvo y pimienta. Revuelve y deja reposar mientras sigues con lo demás.
2. En un recipiente pequeño, agrega el yogur, la mayonesa, el jugo del limón, el condimento para tacos, la paprika ahumada y la pizca de azúcar, revuelve bien hasta que todo quede bien incorporado.

3. Precaliente un sartén grande a fuego alto y agregue los camarones, cocina hasta que esté rosado en la parte inferior, da la vuelta y cocina hasta que ya no esté gris; déjalos unos 3 minutos más para que agarren color dorado y tomen más sabor; cuando estén listos transferirlos a un recipiente limpio.

4. El repollo colocarlo en un colador grande o un colador de pasta y echarle 2 tazas de agua hirviendo y luego echale agua helada encima y escurrirla lo mas que puedas, luego transferirla a un recipiente grande, y agregar la zanahoria, el cilantro, limón, sal y pimienta al gusto; revuelve bien integrando todos los ingredientes.

5. Para armar los tacos, calienta las tortillas en un comal o sartén a fuego medio alto durante 10 segundos por lado y presionando con una espátula. Rellena cada tortilla con camarones, un poco de ensalada y salsa y cualquier topping que hayas escogido. ¡Sirve de inmediato y disfrútalos!

www.unapizcadelunad.com