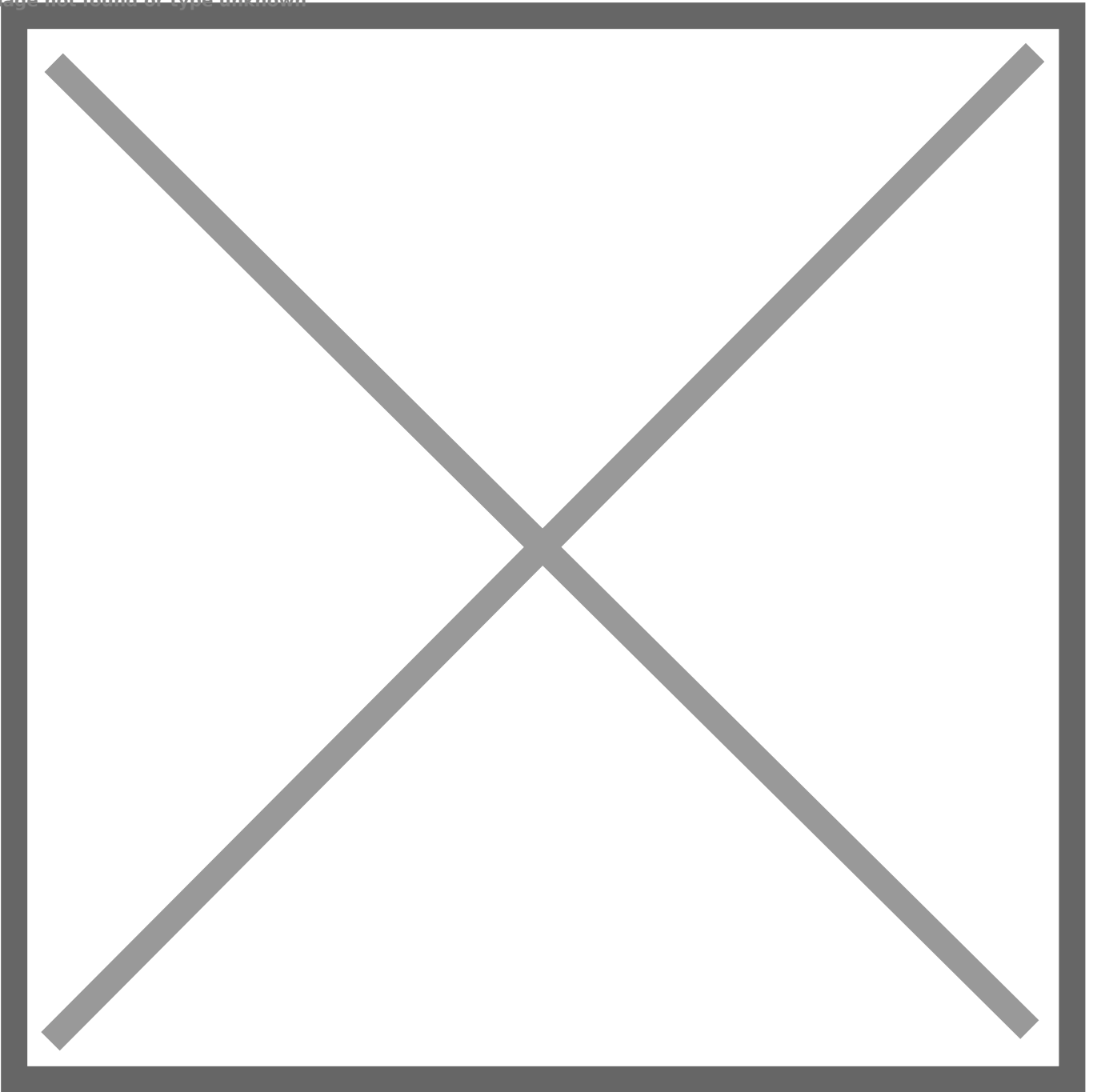


Camarones al coco

Image not found or type unknown



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

2

Ideal para

Comida

Nivel

Image not found or type unknown



Fácil

Ingredientes

½ Kg de camarón

250g de Coco rayado

Huevo san juan

½ Kg de Harina

Para el aderezo de mango:

1 lata de mango en almíbar

1 barra de queso crema

2 chiles de árbol

1 chile chipotle

Sal y pimienta

Preparación

Pelar los camarones, limpiarlos y hacerles un corte mariposa. Poner en un recipiente extendido la harina con un poco de sal y pimienta negra molida y en otro el coco rallado, en un bowl mezclar los huevos enseguida pasar los camarones sobre la harina después por el huevo y por último cubrir con el coco rallado, así hasta tener todos cubiertos para por último freírlos aproximadamente por un minuto o cuando vean que están crujientes y dorados.

Para el aderezo licuar todos los ingredientes: la lata con todo y almíbar, la barra de queso crema, los chiles y una pizca de sal.

