



Tacos Gobernador de Camarón

Para el Diario



Tiempo
35 min.



Dificultad
Fácil.



Porciones
4 personas

Ingredientes:

- 1 bolsa de camarón Selecta chico pelado y desvenado sin cola
- 2 dientes de ajo
- 150 gr de cebolla
- 150 gr de tomate
- 100 gr de apio
- 15 tortillas de maíz chicas
- 500 gr de queso
- Mantequilla

Procedimiento:

1. Picar el camaron Selecta.
2. Picar finamente el ajo, cebolla, tomate y apio.
3. En un sartén caliente agregar 1 cucharada de mantequilla ya que este derretida agregar ajo, cebolla, apio y tomate. Sofreír 2 min y agregar camarón. sazonar con sal de ajo, pimienta y sal.
5. En la tortilla de maíz agregar queso al gusto, la mezcla de camarón Selecta y verdura y llevar al sartén con mantequilla. Dorar al gusto.
6. Decorar con cebolla morada y cilantro. Acompáñalos con aguacate y tu salsa preferida.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO SIN
COLA CHICO - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

