

Tacos de camarón



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

300 gr. Camarón fresco pelado

3 pza. Huevo

12 pza. Tortillas de harina

2 pza. Jitomate

1 pza. Aguacate

1 pza. Cebolla morada

80 ml. Crema

Cantidad necesaria: Harina, aceite, sal, pimienta, lechuga, limón, salsa verde.

Preparación

- Salpimentar los camarones y pasarlos en harina. Reservar.
- Separa las claras y montarlas a punto de turrón, mezclar con la yema y capear los camarones. Freír en aceite bien caliente, colocando en papel absorbente al retirar para quitar el exceso de grasa.
- Una vez que se tienen los camarones capeados se calientan las tortillas.
- Se forman los tacos colocando los camarones en las tortillas calientes.
- Se acompañan y decoran colocándoles una hoja de lechuga y se acompaña con rebanadas de jitomate, aguacate, cebolla, crema y salsa verde.
- Por último unas gotas de jugo de limón.