



Tacos de camarón a la diablo

Ingredientes

- 6 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 18 camarones medianos pelados y desvenados
- 4 cucharadas de mantequilla
- 3 dientes de ajo picados
- 1 taza de champiñones frescos rebanados
- 2 chiles de árbol seco desvenados y picados
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa picante roja

Modo de preparación

1. Calienta en una sartén la mantequilla y pon a freír el ajo por un minuto.
2. Agrega los champiñones, los chiles, sazona con sal y pimienta y cocínalos por 5 minutos.
3. Añade los camarones y apaga cuando cambien de color.
4. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y rellena con la mezcla de camarones a la diablo.
5. Sirve con salsa roja.