



Tacos de camarón estilo Baja California

Categoría: Plato Fuerte, Tortilla, Mariscos, Chiles, Mayonesa y Aderezos

Lleva el sabor del mar a tu mesa con esta receta picosita.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes



Preparación

- **Para el capeado**
- 12 cdas de Harina de trigo
- 1/2 taza de Fécula de maíz
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta
- 1 pizca de Cebolla en polvo
- 1 pizca de Pimentón
- 1 pizca de Ajo en polvo
- 1 pizca de Orégano seco
- 1 cda de Polvo para hornear
- 320 mls de Agua fría
- 1 cda de Mostaza Clásica La Costeña®
- **Para los tacos**
- 3 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1/2 taza de Col blanca fileteada
- 1/2 taza de Col morada fileteada
- 1 1/2 tazas de Aceite vegetal
- 24 piezas de Camarones medianos limpios
- 8 piezas de Tortillas de maíz
- 4 cdas de Zanahorias en Escabeche La Costeña®
- 1 cda de Cilantro picado

1. Para el capeado

- Mezclar la harina con la fécula de maíz, la sal, la pimienta, la cebolla, el pimentón, el ajo, el orégano y el polvo para hornear. Agregar el agua poco a poco sin dejar de batir, añadir la mostaza, mezclar hasta incorporar.

2. Para los tacos

- Mezclar la mayonesa con el chipotle, reservar. Combinar la col blanca y col morada con el aderezo de chipotle.
- Pasar los camarones por la gabardina y freír en aceite caliente por ambos lados, retirar el exceso de aceite.
- Calentar las tortillas y hacer tacos con los camarones, servir con ensalada de col, zanahorias en escabeche, cilantro picado y aderezo de chipotle adicional al gusto.