Camarones a la diabla

Categoría: Plato Fuerte, Mariscos

Esta receta está para chuparse los dedos, tiene el picor exacto para que la disfrutes al máximo.

Preparación **25 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1/2 lata de Chipotles en Adobo La Costeña®
- 1 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1 botella de Cátsup La Costeña®
- 40 g de Cebolla en trozos
- 1/2 taza de Agua
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Mantequilla
- 2 dientes de Ajo rebanado
- 500 g de Camarones medianos sin cabeza pelados y limpios
- 2 cdas de Cilantro picado

Preparación

1. Para la salsa diabla, licúa el Puré de Tomate Machacado, Chipotles en Adobo y Cátsup de La Costeña®. Agrega la cebolla y el agua y sazona con sal al gusto.

2. Derrite la mantequilla en un sartén, agrega el ajo y déjalo freír por 2 minutos. Añade los camarones y saltea por 3 minutos más.

3. Incorpora la salsa diabla, sazona con sal y pimienta al gusto. Lleva a ebullición y cocina por 5 minutos más.

4. Sirve con cilantro fresco picado.