



Empanadas de camarón

Categoría: Entrada

Después de sacarlas del horno, no quedará ninguna. ¡Lúcete preparando estas empanadas!



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 caja de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1 taza de Salsa Mexicana Casera La Costeña®
- 12 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 3 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 400 g de Camarón pacotilla
- 2 cdas de Mantequilla
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- Sal y pimienta al gusto
- 400 g de Masa para empanadas
- 1 taza de Aceite



Preparación

1. Pica el camarón pacotilla y reserva.
2. Incorpora los camarones y añade el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, sazona al gusto con sal y pimienta. Cocina a fuego medio hasta que la mezcla se seque ligeramente, retira del fuego, deja enfriar por completo y reserva.
3. Forma bolitas de 50 g con la masa para empanadas y extiéndelas formando un óvalo de 20 cm de largo x 8 cm de ancho. Reserva.
4. Rellena un extremo de la masa con camarones preparados, dobla por la mitad y forma las empanadas cerrando los bordes. Reserva.
5. Fríelas por ambos lados en aceite caliente hasta obtener un color dorado, retíralas y quita el exceso de grasa con papel absorbente. Reserva.
6. Licúa la Salsa Mexicana Casera La Costeña®, la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, los Chipotles Picados en Adobo La Costeña®, la sal y la pimienta.
7. Sirve las empanadas con la salsa de chipotle.