



## Tacos de camarones con chiles serranos y limón

Categoría: Entrada

Todos pedirán doble ración de estos taquitos



Preparación  
**15 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 pzas de Chiles Serranos La Costeña®
- 2 cdas de Aceite vegetal
- 1 taza de Camarones medianos sin cabeza y pelados
- 1 cda de Ajo picado
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 pzas de Tortillas de harina
- 45 g de Lechuga fileteada
- 35 g de Jitomate picado
- 2 cdas de Cebolla morada picada
- 4 cdas de Crema ácida
- 4 cdas de Queso fresco desmoronado



### Preparación

1. Cortar los chiles serranos en rebanadas sesgadas.
2. Calentar el aceite y saltear los camarones 1 minuto por cada lado, agregar el ajo y los chiles, sazonar con pimienta al gusto y cocinar por 1 minuto más.
3. Servir sobre las tortillas de harina, con lechuga, camarones, jitomate, cebolla, crema y queso.