



Camarones al mango

Categoría: Comida, Chiles, Frijoles

Una receta que mezcla lo tropical con lo atrevido. Estos camarones se bañan en una salsa de mango con Chipotles Adobados La Costeña®, logrando un equilibrio perfecto entre dulce, ácido y picante.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cda de ajo picado
- 2 tzas de camarones
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 tza de mango en cubos
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 tzas de arroz blanco cocido
- 1/2 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 pza de aguacate rebanado
- Ensalada mixta al gusto



Preparación

1. En una sartén caliente con aceite sofreír el ajo, agregar los camarones y saltear. Sazonar con sal y pimienta.
2. Licuar el puré de mango con los chiles Chipotles Adobados La Costeña®, reservar.
3. En un recipiente servir el arroz blanco, agregar Frijoles Negros Enteros La Costeña® y ensalada mixta.
4. Servir los camarones y salsear con la salsa de chipotle.
5. Acompañar con aguacate rebanado, servir.