



Tacos de camarón a la diablo

Ingredientes

- 6 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 4 cdas. de mantequilla
- 3 dientes de ajo picados
- 1 taza de champiñones frescos rebanados
- 2 piezas de chile de árbol seco desvenado y picado
- 18 camarones medianos pelados y desvenados
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa picante roja

Modo de preparación

- 1.** Calienta en una sartén la mantequilla y pon a freír el ajo por un minuto.
- 2.** Agrega los champiñones, chiles, sal y pimienta, cocina por 5 minutos.
- 3.** Añade los camarones y apaga cuando cambien de color.
- 4.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y rellena con esta mezcla.
- 5.** Sirve con salsa roja.