



## Cocinando Con Kiko

**En esta ocasión Kiko les va a enseñar a preparar una receta que les quedara para chuparse los dedos!!!**

**¿Qué ingredientes necesito para preparar .. Camarones a la diablo?**

- 1 kgr de camarones (langostinos o gambas)
- 2 chiles mirasol, guajillo o chilacate
- 5 chiles de árbol
- 5 chiles serranos verdes
- 2 paquetes de puré de [tomate](#) de 300 grs.
- 1 cebolla mediana
- ½ cabeza de ajo
- 1 barra de [mantequilla](#) o margarina (al gusto)
- Sal al gusto

**¿Cómo se prepara Camarones a la diablo?**

Cocer todos los chiles en una olla y molerlos junto con el puré de tomate. Colar para dejar la salsa.

Poner a hervir en una cacerola con agua ½ cebolla chica. Cuando el agua este hirviendo

agregar los camarones (con o sin cáscara al gusto) y dejar hasta que de el primer hervor, enseguida sacar los camarones y dejar aparte.

Picar finamente  $\frac{1}{2}$  cabeza de ajo y  $\frac{1}{2}$  cebolla, poner al fuego con  $\frac{1}{2}$  barra de mantequilla o margarina.

Incorporar los camarones poco a poco dejar cocer y cuando los camarones estén rosados, agregar la salsa y sal al gusto.

Se puede acompañar con arroz blanco y/o ensalada verde.