

# ¿A qué saben las nubes?

## ENCHILADO DE CAMARONES

### Ingredientes:

- 1 kg de langostinos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento verde grande
- 1/2 taza de perejil picado
- 1 lata pequeña de salsa de tomate frito (por supuesto si es casero miel sobre hojuelas)
- 1 lata de pimientos morrones
- 1/2 taza de ketchup
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 cucharada de vinagre
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharadita de salsa worcestershire (salsa perrins)
- 1 cucharadita de tabasco (más o menos al gusto)

- 1.- Limpiamos los langostinos, quitándoles la cabeza y la cáscara. Los freímos en el aceite caliente.
- 2.- Cuando están rosados añadimos la cebolla y el pimiento muy picados, los ajos machacados y dejamos que se sofría un poco.
- 3.- Agregamos el perejil, los pimientos morrones, que habremos previamente pasado por la batidora o thermomix junto con su agua hasta formar una pasta, y el resto de los ingredientes. Dejamos que se cocine a fuego lento durante 30 minutos.
- 4.- Acompañamos de arroz blanco. ¡Listo!