

Tacos de Camarones

2 libras de camarones, pelados y desvenados

PARA EL MARINADO:

2 chiles serranos

1 manojo de cilantro - lavado

4 dientes de ajo pelados

2 cebolletas, recortadas (use todo: blanco, verde claro y verde oscuro)

1/4 taza de agua

1/4 taza de vinagre blanco

1/4 taza de aceite (yo usé aceite de aguacate)

1/4 de cucharadita de orégano

Coloque todos los ingredientes en una licuadora y mezcle hasta que quede suave.

Coloque los camarones en un recipiente de vidrio o plástico y vierta la marinada sobre los camarones. Mezcle para asegurarse de que esté todo cubierto. Cubra y refrigere por una hora.

PARA LA SALSA:

4 tomatillos medianos, descascarillados, lavados y cortados por la mitad

1 jalapeño - sin semillas y sin membrana; reducido a la mitad

1 puñado de hojas de cilantro con tallos, lavadas

1 diente de ajo pequeño, pelado

1 1/2 aguacates pequeños, pelados

1/4 taza de agua

1 lima - jugo

sal

Agregue todos los ingredientes en una licuadora y mezcle hasta que quede suave. Pruebe la sal y ajuste si es necesario. Dejar de lado.

PARA LA ENSALADA:

Aproximadamente 2 tazas de repollo verde finamente cortado

Aproximadamente 1/4 taza de cebolla morada en rodajas finas

2 rábanos, en rodajas finas

1/4 taza de cilantro picado

1 lima - jugo

Sal

Coloque todos los ingredientes en un bol y mezcle. Dejar de lado.

PARA LOS TACOS:

16 tortillas de maíz

Salsa

Camarón

Ensalada de col

Coloque una tortilla en una sartén seca y cubra con una segunda. Voltee unas cuantas veces. Al calentarlos de dos en dos, permite que el medio se cocine un poco al vapor y se ablande, mientras que el exterior se dorará un poco.

Duplicate sus tortillas calientes y úntelas con una capa de salsa. Coloque 4 camarones en la tortilla y cubra con ensalada de repollo.

¡Disfrutar!