

# Receta



**Camarones a la Diabla**



# Ingredientes:

- 1 cda. de mantequilla.
- 1/4 de cebolla picada.
- Salsa Chipotle "La Güera".
- Salsa Macha "La Güera".
- 1/2 barra de queso-crema.
- 1 cda. de mayonesa
- Camarones frescos



# Preparación:



- 1.** Sofreir en una sartén la mantequilla y la cebolla picada.
- 2.** Agregar la crema y el queso-crema junto con la mayonesa, 3 cucharadas de Salsa Chipotle "La Güera", 1 cucharada de Salsa Macha "La Güera" y hervir a fuego lento.
- 3.** Integrar los camarones a la mezcla y cocerlos durante 5 minutos.
- 4.** Servir los camarones y ¡A Disfrutar!. (se puede agregar más salsa para hacerlos más picantes.

