



MÉRIDA

Camarones al achiote

INGREDIENTES

- 500 g de camarones grandes, pelados y desvenados
- 1/4 taza de jugo de naranja agria
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/2 cucharadita de comino
- Rodajas de limón y cilantro fresco para decorar
- 50 g de pasta de **Achiote Mérida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Preparar la marinada:

En un tazón pequeño, mezcla la pasta de **Achiote Mérida**, el jugo de naranja agria, el aceite de oliva, el ajo picado, el orégano, el comino, la sal y la pimienta hasta obtener una mezcla homogénea.

Marinar los camarones:

Coloca los camarones en un recipiente grande y vierte la marinada sobre ellos. Asegúrate de que todos los camarones queden bien cubiertos con la marinada.

Cubre el recipiente y deja marinar en el refrigerador durante al menos 30 minutos.

Cocinar los camarones:

Precalienta una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega un poco de aceite de oliva a la sartén y, una vez caliente, añade los camarones marinados. Cocina los camarones durante 2-3 minutos por cada lado, o hasta que estén rosados y bien cocidos. No los cocines demasiado para evitar que se vuelvan duros.

Servir:

Coloca los camarones en un plato y decora con rodajas de limón y cilantro fresco.

Sirve los camarones al achiote con arroz blanco, tortillas de maíz y una ensalada fresca.



¡Disfruta de tus deliciosos camarones al achiote!