



## Tacos de camarón al achiote

**Preparación: 15 minutos, más marinado**

**Cocción: 4 minutos • Porciones: 4**

- 1 cucharada de polvo de achiote o 2 cucharadas de pasta de achiote
- 1 diente de ajo, picado
- 2 cucharadas de jugo fresco de naranja
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1¼ libras de camarón, 36-40 pelados y limpios, descongelados si es necesario
- ¼ de taza de cebolla roja en rodajas finas
- 2 cucharaditas de jugo de lima fresco
- ⅛ de cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de maíz
- 8 tortillas de harina para taco blandas, entibiadas
- ¼ de taza de hojas de cilantro fresco picadas
- ¼ de taza de rábanos en rodajas finas

**1.** Coloque el achiote en un recipiente; agregue y mezcla el ajo, el jugo de naranja y el vinagre. Agregue los camarones y mezcle para recubrir, tape y refrigere durante 1 hora.

**2.** En un recipiente pequeño, mezcle la cebolla, el jugo de lima y la sal. Retire los camarones de la marinada y reserve esta última.

**3.** Ponga una sartén grande a fuego mediano-fuerte hasta que esté bien caliente. Agregue el aceite y los camarones, cocine durante 3 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 145°, revolviendo con frecuencia. Con una espumadera, pase los camarones al recipiente. Agregue la marinada reservada a la sartén y cocine durante 1 minuto. Vierta la marinada sobre los camarones.

**4.** Sirva los camarones en tortillas aderezadas con la mezcla de cebolla, cilantro y rábanos.

*Valores nutricionales aproximados por porción:*  
361 calorías, 12 g de grasa (3 g saturada),  
169 mg de colesterol, 850 mg de sodio,  
35 g de carbohidratos, 2 g de fibra, 28 g de proteína