



Camarones con coco y salsa de Arándano



Fácil



40 minutos



4 porciones

Ingredientes

12	camarones medianos
½ taza	harina
1	huevo
1 taza	panko o pan molido
½ taza	coco seco rallado
	Aceite vegetal

Salsa

2/3 taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
2	chiles anchos, asados, remojados y sin semillas
¼ cucharadita	comino molido
1 cucharadita	caldo de pollo en polvo
1 cucharadita	cebollín picado
½ taza	agua
½	cebolla hervida

Preparación

Pele los camarones dejándoles la cola; enharínelos, páselos por el huevo ligeramente batido y después por el pan con el coco. Fríalos hasta que estén dorados y sirva con la salsa.

