



**Tipo de platillo: Plato fuerte**

### **Chilaquiles poblanos con camarón**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

8 pzas      Tortillas, en triángulos

2 pzas      Chile poblano, limpio

¼ pza      Cebolla

1 pza      Ajo

1 tza      Crema Alpura

16 pzas      Camarones, limpios

**Para decorar:**

½ tza      Crema

½ pza      Cebolla morada, fileteada

c/s      Aceite, sal y pimienta

**Procedimiento:**

1. **Para los totopos**, en una cacerola con aceite caliente cocinar tortilla hasta obtener un tono dorado y textura crujiente, retirar y escurrir en papel absorbente.
2. **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Regresar a calor y rectificar sazón.
3. **Para los camarones**, salpimentar camarones por ambos lados y, en un sartén con aceite caliente, cocinar hasta cocer. Retirar y reservar.
4. **Para el montaje**, servir totopos y bañar con salsa de chile poblano encima colocar camarones y decorar con crema y cebolla.