# Tacos de camarones rancheros

**Tiempo de preparación**: 25 min.
**Dificultad**: Fácil

**Ingredientes**

**Para esta receta hemos usado:**

- **Ingredientes**
  - Tomate finamente troceado 750g 390 gr
  - Aceite de chile y ajo 4 cucharadas
  - Caldo de pollo ½ taza
  - Camarones medianos, pelados y desvenados 30
  - Cebolla dulce picada ½ taza
  - Chile chipotle en adobo, picado 1
  - Chile en polvo 1 cucharada
  - Cilantro ¼ de taza
  - Comino en polvo 1½ cucharada
  - Condimento de chile y lima 1 cucharada
  - Dientes de ajo, picados 2
  - Jalapeños al gusto
  - Jalapeño, sin semillas y picado 1
  - Lechuga rallada al gusto
  - Orégano mexicano ½ cucharadita
  - Queso Cotija al gusto
  - Sal y pimienta al gusto
  - Tortillas de maíz pequeñas 20
  - Zumo de limas 2

## Preparación

**Estos tacos de pescado son súper sencillos de hacer con nuestro entrante de tomates triturados con salsa de cebolla Pomì. La base para la salsa de tomate ya tiene la calidad natural de la cebolla incluida; ¡eso es un paso menos del que preocuparse!**

Preparación:

1. Calentar el aceite de chile y ajo en una sartén grande. Añadir la cebolla y el jalapeño. Sazonar con sal y pimienta hasta que la cebolla se ablande y quede translúcida.
2. Añadir el ajo, el chile en polvo, el comino y el orégano. Dejar que las especias se tuesten durante aproximadamente 1 minuto.
3. Añadir el chile chipotle, los tomates Pomì y el caldo de pollo. Llevar a fuego lento durante 10 minutos.
4. Exprimir el zumo de una lima. Retirar del fuego y añadir a una licuadora de alta potencia con el cilantro. Licuar hasta que quede suave y reservar en un bol.
5. Calentar el aceite de chile y ajo en una sartén grande y añadir los camarones.
6. Sazonar los camarones con el condimento de chile y lima, el comino, la sal y la pimienta. Cocinar unos 2 minutos por cada lado. Exprimir el zumo de lima y mezclar para cubrir.
7. Calentar las tortillas en el microondas o sobre una estufa de gas. Usar dos tortillas por taco. Rellenar con lechuga y camarones. Cubrir con salsa ranchera, queso cotija y chiles.