



Machaca de Papa y Camarones

Este platillo puede ofrecerse durante almuerzo o cena. Para restaurantes casuales.

En el norte de México, la machaca es un plato popular que se prepara con una variedad de proteínas como carne de res, camarones, pescado e incluso cabro, y se sirve con tortilla como plato principal. Tradicionalmente, este platillo no usa papas, pero incluir puffs podría agregar volumen, textura crujiente y gran sabor al platillo.

INGREDIENTES

- ½ lb Tater Puffs® (H30)
- ½ lb Camarones
- 1/8 lb Mantequilla
- ¼ lb cebolla, bien cortada
- ¼ lb tomate, bien cortado
- 2 cdas de cilantro fresco, en juliana
- Sal y pimienta a gusto

INSTRUCCIONES

1. Prepare las Tater Puffs® de acuerdo con las instrucciones del empaque, mantenga caliente.
2. En una sartén aparte derrita la mantequilla y cocine las cebollas, agregue los camarones, los tomates, el cilantro.
3. Mezcle la machaca de camarón con los puffs calientes y sirva con una pizca de cilantro.
4. Servir inmediatamente.

Rendimiento

2 porciones