

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (México). *La cocina familiar en el estado de Colima*. México, D. F.: Océano : Conaculta, 2001. Pp. 30. [TX716 .M4 C65 2001].

Camarones a la diablo (Colima)

1 k. camarón
125 g. mantequilla (1 barra)
1 cucharadita de consomé de camarón
1 cucharadita de vinagre
1 taza de salsa dulce de jitomate
3 pimientas negras
Aceite
Chiles de árbol secos
Sal, al gusto

- Poner al fuego una cacerola con un chorrito de aceite y la mitad de la barra de mantequilla.
- Agregar los camarones lavados y escurridos; dejarlos medio cocer hasta que estén de color rojo.
- Añadir los condimentos licuados con la otra media barra de mantequilla (los chiles en crudo, la taza de salsa de jitomate, vinagre, pimientas, consomé, y sal).
- Tapar y dejar cocer a fuego lento durante diez minutos. Servir con galletas saladas.
- Rinde 8 raciones.

Camarones a la diablo (Colima)

2 pounds shrimp
½ cup butter (1 stick)
1 teaspoon shrimp bouillon
1 teaspoon vinegar
1 cup tomato sauce
3 black peppercorns
Oil
Dried chiles de árbol
Salt, to taste

- Heat a little oil and half of the butter in a saucepan.
- Add the shrimp (after rinsed and draining them). Leave them to cook until they are halfway done and have turned red.
- Add the seasonings blended with the other half of the butter (chiles, tomato sauce, vinegar, pepper, broth, and salt).
- Cover and let simmer for ten minutes. Serve with crackers.
- Makes 8 servings.

Notes:

- If starting with fresh or thawed frozen shrimp, the initial cooking period will probably be 3-4 minutes for them to turn pink/red.
- Chiles de árbol are small (2-3 in) but very hot bright red chiles, which keep their red coloring when dried. If unavailable, cayenne or piquín chiles can be substituted.