

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Deliciosa receta ideal para un día como hoy, esperar el año nuevo de una manera elegante y deliciosa....obviamente sin pasar todo el día en la cocina! No es por ser floja es que con 4 niños y un marido esto no da.....es por eso que hice este blog en un principio, por que les prometo que uno si se puede lucir sin tener que estar horas en la cocina. Para lograr esto hay dos estrategias, la primera es no cocinar todo, por ejemplo el postre se puede comprar hecho, parrillar y hacer ricos acompañamientos.....no hay que cargarse tanto la mano, lo segundo, elegir bien las recetas....las que nos den menos trabajo pero que el resultado sea increíble! Esta receta es así, es como de matrimonio pero la verdad es que es fácil, además si les da lata hace las tacitas de masa filo se pueden comer los camarones sobre unas galletas deliciosas o una cena baquetee y en hacer los camarones se van a demorar 10 minutos se los prometo! Feliz año nuevo a todos y que este 2020 sea el mejor!

## Camarones a la Sriracha en Tacitas de Masa Filo

- 1 caja de masa filo
- 1 tarro de mantequilla en spray
- 1 bandeja molde de 24 mini cupcakes
- 500 gramos de camarones pelados desvenados
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cebollín
- 2 cucharadas de ketchup
- 3/4 de cucharadita de Sriracha
- sésamo para decorar
- sal a gusto

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una fuente para 24 mini cupcakes con mantequilla en spray, reservar.

Cortar la masa filo en cuadrados de 10x10 centímetros aproximadamente, vamos a necesitar 48 cuadrados, poner en cada hoyo para cupcake un cuadrado de masa filo luego rociar mantequilla en spray cubriendo todo el cuadrado de masa, aplastar bien y poner otro cuadro sobre el anterior y volver a rociar con mantequilla en spray, hacer esto en todos los hoyos del molde, aplastar la masa para ir formando canastitos. Llevar al horno hasta dorar, unos 10 minutos aproximadamente.

Descongelar con agua caliente los camarones y colar bien, si están con cáscara pelarlos.

Mezclar en un bol el Ketchup, la Sriracha y la sal, reservar.

Calentar un sartén de teflón , luego poner el aceite de sésamo, cuando el aceite este bien caliente poner los camarones, si están cocidos solo saltear un par de segundos para dorar, si están crudos saltear hasta que estén rosados. Luego agregar la salsa y el cebollín revolver un minuto para calentar la salsa y listo.

Poner dos camarones en cada tacita de masa filo, decorar con sésamo y servir de inmediato.