

CAMARONES CHOW CHOW

Ingredientes

- 7 libras de camarones
 - 1 frasco de chow chow (encurtidos en mostaza, puedes reemplazarlo con hot dog relish)
 - 1 cucharadita de tabasco
 - 7 limones jugosos
 - 7 cebollas
 - 4 ajíes chombos
 - 3½ onzas de aceite de oliva
- Galletas Saltines

Procedimiento

Primero cocinas los camarones en poca agua con sal. Los pelas y los partes en pedacitos.

Ahora sofríe la cebolla en aceite hasta que esté medio cocinado, se pica el chow chow - ají chombo y se une todo con los camarones, cebolla con el aceite, jugo de limón y tabasco.

Se refrigera y se sirve bien frio con las galletas saltines.