

TINGA

Porciones 4

Ingredientes

- 1 oz. de aceite
- 4 oz. cebolla fileteada
- 4 oz. jitomate fileteado (sin semilla)
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 oz. chile chipotle de lata
- 2 oz. de jitomate en trozos (para licuar)
- 4 piezas de **Aquamar Real Crab Sticks** cortado
- 1 hoja de laurel seco
- Sal y pimienta al gusto



Ingredientes para decorar el plato

- Aguacate en rebanadas
- Tortillas de maíz

Instrucciones

1. En un sartén agregar el aceite y las cebollas fileteadas.
2. Freír las cebollas hasta que estén transparentes y agregar el jitomate fileteado.
3. Licuar el jitomate en trozo junto con el chile chipotle.
4. Agregar la mezcla licuada al sartén, junto con la hoja de laurel, la sal y la pimienta.
5. Dejar hervir y agregar los trozos de **Aquamar Real Crab Sticks**.
7. Rectificar la sazón.
8. Retirar del fuego y dejar listo para servir.
9. Servir con tortillas calientes y aguacates.

TINGA

Serves 4

Ingredients

- 1/2 oz. oil
- 4 oz. sliced onion
- 4 oz. sliced tomato (seedless)
- 1 garlic clove finely chopped
- 1/2 oz. canned chipotle
- 2 oz. of chopped tomato (for blending)
- 4 pieces of sliced **Aquamar Real Crab Sticks**
- 1 dried laurel leaf
- Salt
- Pepper



Ingredients to accompany the dish

- Sliced avocado
- Corn tortillas

Instructions

1. In a frying pan add the oil and the sliced onions.
2. Fry the onions until they are transparent and add the tomato in slices.
3. Blend the chopped tomato with the chipotle.
4. Add the blended mixture to the pan, with the laurel leaf, salt, and pepper.
5. Let it boil and add the **Aquamar Real Crab Sticks**.
7. Salt to taste.
8. Remove from heat and leave ready to serve.
9. Serve with tortillas and avocados.