Aguachiles de camarones y garbanzos, Camarones al tequila y Camarones al tamarindo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aguachiles de camarones y garbanzos

Jugo de Limón: 200 cc
Tomates Verdes: 100 grs.
Apio: Cantidad necesaria
Chile serrano: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 50 g
Ajo: 50 g
Camarones: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Cilantro: 30 g
Pepino baby en cubos con piel: 100 g
Garbanzos cocidos: 100 g
Zanahoria: 1 Unidad

Camarones al tamarindo

Rabo de cebolla cambray: 100 g
Ajo en láminas: 2 Dientes
Agua: Cantidad necesaria
Aceite: 60 cc
Chiles de árbol frescos: 4 Unidades
Cacahuate tostado: 30 g
Camarones: 6 Unidades
Cilantro: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Concentrado de tamarindo: 100 g

Camarones al tequila

Perejil picado: 30 g
Ajo picado: 30 g
Vino Blanco: 80 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Camarones: 6 Unidades
Cebolla picada: 50g
Bulbo de hinojo picado: 50 g

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria **Tequila**: 60 cc
Mantequilla: 30 grs.

Preparación de la Receta

Aguachiles de camarones

- Arrancar la cabeza de los **camarones**, cortar las patitas y limpiar la piel.
- Hacer una pequeña incisión para sacar la vena.
- Cortar en cubos pequeños.
- En agua hirviendo poner *apio*, *cebolla* y *zanahoria*.
- Usando un colador, sumergir los *camarones* para blanquearlos por 4 minutos.
- Sacarlos y meterlos en agua con hielo para enfriarlos.

- Para el aguachile

- Licuar tomates verdes en cubos con un poco de agua, un chorrito de *limón*, medio diente de *ajo*, un *chile* serrano, *cilantro*, sal y pimienta.
- En un bowl mezclar los garbanzos, pepinos en cubo, los *camarones*, sal y pimienta.
- Agregar la salsa.
- Dejar *marinar*.
- *Para el montaje*
- En una copa martinera servir el aguachile de *camarón* y *garbanzo* decorado con medio *chile* serrano y una ramita de *cilantro* fresco.

Camarones al tequila

- En un sartén con aceite de olivo, agregar *ajo*, *cebolla* e *hinojo* finamente picados y los *camarones*.
- Cocer hasta sellar los *camarones*.
- Sacar del fuego.
- Flamear con tequila y agregar vino blanco y un puñito de *perejil*, mover y apagar el fuego.
- *Para el montaje*
- Servir en un plato acompañado de *arroz* blanco y verduras al vapor como *guarnición*.

Camarones al tamarindo

- Calentar en un sartén aceite de maíz y freír *ajo* en láminas con *chile* de árbol picado.
- Cortar rabos de *cebolla* cambray.
- Freír en el sartén y agregar los *camarones*.
- Saltearlos y agregar un poco de sal y pimienta, cacahuates tostados y pulpa de tamarindo sin azúcar.
- Dejar freír y bajar la cocción con un poco de agua.
- *Para el montaje*
- Servir en un plato decorando con láminas frescas de *cebolla* cambray.

Tip

- Croquetas de *camarón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguachiles-de-camarones-y-garbanzos-camarones-al-tequila-y-camarones-al-tamarindo