elGourmet

Albondigas de jaiba y brochetas de camarón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albóndigas

Sal: A gusto
Salsa de soja: A gusto
Queso suave: 150 g
Carne de jaiba: 300 g
Huevo: 1 Unidad
Cilantro Picado: A gusto
Copos de maíz: Cantidad necesaria
Cebolla picada: 1 Unidad

Brochetas

Sal: A gusto
Camarones: 6 Unidades
Cilantro: Cantidad necesaria
Salsa de carne: 15 cc
Huevo: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Salsa de soja: A gusto
Copos de maíz: Cantidad necesaria

Entrada

Salsa de soja: Cantidad necesaria
Conejo orgánico: 1 Unidad
Ajo: A gusto
Jengibre: Cantidad necesaria
Vino Blanco: Cantidad necesaria

Salsa roja

Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Morrón Rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Jugo de carne: 20 cc
Chile Chipotle: 1 Unidad

Salsa verde

Ajo rallado: 1 Diente
Sal: A gusto
Cilantro: Cantidad necesaria
Aguacates: 2 Unidades
Limon: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Chile dulce: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Como entrada

- Marinamos *conejo* orgánico en un poco de salsa de soya (soja), *ajo*, un toque de *jengibre* y vino blanco.
- Lo dejamos una hora para que tome un sabor consistente.
- Le damos un toque de fritura.
- Lo servimos con una emulsión de chilmole debajo y una emulsión de *chile chipotle* por arriba
- Las jaibas deben cocinarse previamente, pero sólo un poco.
- Lo hacemos para poder extraer su carne más fácilmente.
- Comenzamos con la salsa verde.
- Tomamos un "*chile* dulce" (morrón verde) ; *ajo* crudo martajado, *chile* habanero muy picante ; aguacates ; *cebolla* cruda ; *limón* ; *cilantro* fresco.
- Todo se mete en el *molcajete* (mortero) y se deja marinando un momento.
- Agregamos 1 *cebolla* morada picada.
- Agregamos *aguacate* picado, un poco más de *limón*, sal de grano y mezclamos.
- Comenzamos con las brochetas de **camarón** (deben estar muy frescos).
- Los pelamos.
- Del lado largo del *camarón*, extraemos las *vísceras*.
- Los picamos y reservamos.
- Picamos ¼ de *cebolla*.
- Salamos los *camarones* con sal fina.
- Le agregamos salsa inglesa o *jugo* de carne, para que dé cuerpo o textura.
- También un toque de salsa de soya (soja) y *cilantro* picado.
- Mezclamos
- Agregamos yema de *huevo* y copos de maíz procesado (para que absorba la humedad) y mezclamos

- Hacemos las brochetas

- Con nuestra mano aceitada, tomamos un poco de la mezcla y la adherimos a un palito de brocheta normal.
- Sin aceite en la mano se nos pega todo.
- Una vez listas, las freímos en aceite de oliva (pocos minutos).
- No hay que poner a freír de a muchos para que no se peguen
- Hacemos las albóndigas de **jaiba**.
- Extraemos su carne, separando *vísceras* y branquias
- De sus patas sale muy poca carne
- Es trabajoso pero podemos extraerla.

- Una vez separada, agregamos *cebolla* y *cilantro* picado y sal.
- Un toque de soya (soja) (mucho menos que al camarón).
- También un *huevo* fresco y mezclamos para que se amalgame.
- Agregamos los copos de maíz procesados para dar textura (igual que al camarón).
- Agregamos un queso suave picado y mezclamos.
- Ahora podemos hacer las albóndigas.
- Les damos forma y las rebozamos.
- Las freímos en aceite bien caliente
- Última salsa.
- *Morrón* rojo, *ajo cebolla* y *tomate* (todo cocido).
- *Chipotle*, agua, aceite de oliva y *cilantro*
- Un toque de *jugo* de carne, y al *molcajete* (mortero)
- Servimos colocando en los platones de las albóndigas y las brochetas un poco de emulsión de chimole.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-jaiba-y-brochetas-de-camaron