

Beagle Tropical con Camarones al Coco

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros

Ajonjolí: 200 Gramos

Cebollin: 1 Manoj

Huevo: 3 Unidades

Manzana verde: 4 Unidades

Aceite para freir: 500 miliitros

Camarones sin cabeza: 1 Kilo

Coco rallado: 300 Gramos

Jocoque Seco: 200 Gramos

Pan tipo beagle: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar camarón*, abrir en mariposa y salpimentar.
- Batir *huevo*.
- Esparcir el coco rallado en una bandeja y el *ajonjolí*
- Pasar por el *huevo* el *camarón* y por el mix de coco.
- Llevar a fritura profunda, escurrir y reservar.

Aderezo

- Partir en julianas la *manzana* y hacer una mezcla con el *jocoque*, picar el *cebollín* y añadirlo.
- Salpimentar.
- **Emplatado**
- Abrir el pan, untar abundante aderezo e incorporar los **camarones**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/beagle-tropical-con-camarones-al-coco>