Beagle Tropical con Camarones al Coco



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Ajonjolí: 200 Gramos
Cebollin: 1 Manojo
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