

# Camarón aguachile con raspado de michelada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aceite de chile piquín

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Chile piquin en polvo: 1 cda.

### Aguachile

Perejil picado: 2 cdas.

Jugo de Limón: 1 Taza

Sal de mar: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Pimienta negra, verde y roja: A gusto

Cebollin picado: 1 Taza

Camarones: 40 Unidades

Piña: 1 Unidad

Chiles serranos verdes: 2 Unidades

Cilantro Picado: 1/2 Taza

Cebolla Morada: 2 Unidades

### Michelada

Salsa Inglesa: 1 cda.

Sal: A gusto

Azucar: 1/2 Taza

Chile piquin en polvo: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Cerveza clara: 5 Unidades

### Varios

Sal fina: Una pizca

Perejil picado: A gusto

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Pimienta: A gusto

Hielo: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Aguachile

- Pele y corte la *piña* en rodajas bien finas.
- Forre una tabla con papel film y acomode encima las laminas de *piña*, luego cúbralas nuevamente con film, coloque otra tabla encima para que queden aplastadas y resérvelas en el congelador durante aproximadamente 3 horas.
- Pele y corte las cebollas moradas en *brunoise*.
- Pique los chiles serranos.
- Limpie los *camarones* y ábralos en forma de mariposa.
- Tome un cortante circular de 9cm de diámetro aproximadamente, coloquelo sobre una tabla y acomode dentro unos *camarones*, quite el cortante y proceda del mismo modo con el resto de los *camarones*, luego coloque encima un film y machaque suavemente unos segundos.
- Prepare el aguachile, en un bowl coloque *cilantro* picado, *perejil* picado, *cebollín* picado, mitad de la *cebolla* morada, y los chiles serranos picados, sazone con pimienta negra, verde y roja y sal de mar, añada por ultimo el *jugo* de *limón* y aceite de oliva, mezcle bien y reserve.

## Michelada

- En una olla caliente coloque la cerveza, incorpore azúcar, sal, *jugo* de *limón*, *chile* piquín en polvo y salsa inglesa, cocine a fuego lento hasta que reduzca.

## Aceite de chile piquín

- En una sartén caliente coloque aceite de oliva y el *chile* piquín en polvo, una vez que este bien caliente retire del fuego y reserve.

## Armado

- Coloque en una fuente plana los medallones de *camarones*, espolvoree cada uno con *perejil* picado, sazone con pimienta y sal fina, agregue la *cebolla* morada reservada anteriormente y báñelos con abundante *jugo* de *limón*
- Reserve en la heladera hasta el momento de consumir.
- Una vez que la michalada reduzca retire del fuego, deje enfriar y luego reserve en la heladera.
- Raspe o triture abundante hielo, colóquelo en un bowl y sazone con sal, reserve en el congelador hasta el momento de montar el plato.
- Una vez fría la michelada viértala sobre el hielo raspado.
- Transcurridas las horas de reposo de la *piña*, retire del congelador y quite el film.

## Presentación

- Sirva en un plato una *rodaja* de *piña*, encima acomode dos medallones de **camarón** y cubra con aguachile.

- Decore con hilos de aceite de *chile* piquín y una quenelle de michelada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/camaron-aguachile-con-raspado-de-michelada>