

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. Camarones: 40 Unidades

Jugo de Limón: 1 Taza Piña: 1 Unidad

Sal de mar: A gusto Chiles serranos verdes: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Cilantro Picado: 1/2 Taza

Pimienta negra, verde y roja: A gusto

Cebolla Morada: 2 Unidades

Cebollin picado: 1 Taza

Michelada

Salsa Inglesa: 1 cda.

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Azucar: 1/2 Taza

Cerveza clara: 5 Unidades

Chile piquin en polvo: 1 cda.

Varios

Sal fina: Una pizca

Perejil picado: A gusto Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: Cantidad necesaria 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