Camarón relleno de requesón y chile serrano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la salsa de mango

Chile habanero: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Albahaca: varias Hojas
Naranja: 1 Unidad

Para la salsa de serranos

Chile serrano: 2 Unidades
Jugo de Limón: 5 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para los camarones rellenos

Huevo: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Camarones U10: 12 Unidades
Pasta de hojaldre: Cantidad necesaria
Chile serrano: 3 Unidades
Cilantro: varias Hojas
Requeson: 100 g

Preparación de la Receta

Para los camarones rellenos

- Cortar los chiles verdes por la mitad y quitarles las semillas, picarlos muy finamente.
- Picar *cilantro*, y en un bowl mezclar, el *cilantro*, el **chile** verde y el **requesón** con un poco de sal.
- Rellenar los *camarones* con la mezcla.
- Extender la pasta de *hojaldre* usando un rodillo.
- Cortar tiras delgadas de la pasta, envolver los *camarones* con las tiras y barnizar con *huevo*.

- Dejar reposar en el refrigerador.
- En un sartén con aceite caliente, freír los *camarones*.

Para la salsa de serrano

- En un procesador licuar 2 chiles serranos, un poco de sal y *jugo* de *limón*.
- Emulsionar con aceite de oliva.

Para la salsa de mango

- En un procesador vaciar un poco de mango, unas hojas de *albahaca*, un *chile* habanero, *jugo* de *naranja* y unos granitos de sal.
- Licuar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camaron-relleno-de-requeson-y-chile-serrano