

# 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 freír:** 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>