Camarones a los dos tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca: 11 Hojas

Papines: 15 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Pollo: 1 Taza

Tomates deshidratados: 5 Unidades

Azúcar moscabado: 20 g

Menta: 6 Hojas

Betabel (remolacha): 2 Unidades

Echalotte picado: 1 cdas.

Camarones limpios: 15 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 3 Unidades

Vino Blanco: 1 1/2 Taza

Zanahorias: 2 Unidades

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Sal fina ahumada: 1 cdita.

Jengibre fresco: 5 Láminas

Ensalada con vinagreta de mostaza con hígados de pollo al jerez

Hojas verdes:

Aceite De Oliva: A gusto

Mostaza de Dijon: 2 cditas.

Vinagre de vino: A gusto

Jerez: 1/4 Taza

Tocino ahumado: 200 g

Cebollas: 3 Unidades

Ajo picado: 1 cdita.

Caldo De Pollo: 1 Taza

Higados de pollo: 8 Unidades

Echalotte picado: 1 cdita.

Harina: 1 Taza

Varios

Ajo picado: 2 Dientes

Salsa de tomates: 1 Taza

Baguette: 1 Unidad

Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* previamente picada junto con el *echalotte* picado y las zanahorias cortadas en *brunoise*, sazone con pimienta.
- Corte en cuartos los tomates y una vez que la *cebolla* este transparente incorpórelos a la sartén, saltee unos minutos y cuando los tomates comiencen a ablandarse espolvoree con azúcar moscabada, agregue el *ajo* y mezcle.
- Luego de unos minutos de cocción añada las hojas de *menta*, seis hojas de *albahaca* y las laminas de *jengibre*, sazone con sal y mezcle, deje cocinar durante 15 minutos mas aproximadamente y agregue los tomates deshidratados previamente hidratados en vino, caldo de *pollo* y una taza de vino blanco, deje reducir a fuego medio.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva mezclado con 1 cucharadita de *curry* selle los **camarones** solo unos minutos, desglace con el resto de vino blanco y una vez que se evapore el alcohol retírelos.
- En un bowl coloque el *betabel* previamente pelado y cortado en juliana, el resto de las hojas de *albahaca*, sazone con sal ahumada y pimienta, mezcle y reserve en la heladera.
- Cocine los papines en agua caliente y una vez tiernos dórelos en una sartén con aceite de oliva.

Ensalada con vinagreta de mostaza con hígados de pollo al jerez

- Corte la *panceta* en daditos.
- Pele y corte 2 cebollas en pluma.
- Pele y pique la *cebolla* restante.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva saltee la *panceta* hasta dorarla levemente.
- Pase los hígados de *pollo* por la *harina* y luego incorpórelos a la sartén junto con la *panceta*, cocine durante 10 minutos y añada las cebollas cortadas en pluma, una vez transparente la *cebolla* incorpore el *ajo* junto con el *echalotte*, cocine unos minutos y desglace con jerez y caldo de *pollo*
- Coloque en un mortero la *cebolla* picada junto con la *mostaza* de dijón, sal y pimienta, machaque y por ultimo incorpore aceite de oliva y *vinagre* de vino.

Armado

- Corte las hojas verdes para la ensalada con las manos y condimente con la vinagreta de *mostaza* en el momento de servirla.
- Una vez que el caldo de la preparación de los tomates este espeso vierta dentro de una licuadora y licue solo unos segundos para que la salsa tenga textura.
- Corte la baguette en rodajas y unte con salsa de *tomate*, espolvoree con *ajo* picado y *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en un plato unos *camarones* junto con los papines, salsee con la salsa y decore con el *betabel* en juliana.
- Sirva una porción de ensalada en un plato y acompañe con los higaditos de *pollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camarones-a-los-dos-tomates