

# 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

## 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

## Varios

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Salsa de tomates:** 1 Taza

**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 cedita.

**Jengibre fresco:** 5 Láminas

**Cebollas:** 3 Unidades

**Ajo picado:** 1 cedita.

**Caldo De Pollo:** 1 Taza

**Hígados de pollo:** 8 Unidades

**Echalotte picado:** 1 cedita.

**Harina:** 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 incorpórellos 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 incorpórellos 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>