Camarones al grill con salsa de jamaica

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones adobados

Chile Guajillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Camarones U.15: 24 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Comino: 1 cdita.

Ensalada

Avellanas tostadas: 2 cda.
Mango: 1 Unidad
Chayotes: 1 Unidades
Chícharo: 10 Unidades
Jicama: 1/2 Unidad
Mandarina: 1 Unidad

Salsa de jamaica

Flores de jamaica deshidratadas: 150 g
Chile de árbol: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Betabel (remolacha): 3 Unidades
Piloncillo: 100 g
Agua: 1 L
Jengibre: 1 Nuez

Vinagreta de mango

Sal: A gusto
Miel: 1 cdita.
Chile serrano: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Vinagre de Arroz: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Mango: 1/2 Unidad
Hierbabuena: 6 Hojas

Preparación de la Receta

Camarones adobados

- Prepare el adobo, en una *cacerola* coloque el *chile* junto con el *ajo*, la *cebolla* cortada en cuartos y el *comino*, cubra con agua hasta la mitad y cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 a 25 minutos a partir de que rompa hervor.
- Unte los **camarones** con el adobo y resérvelos dentro de la heladera durante 2 horas
- Luego sazónelos con sal y pimienta.

Salsa de jamaica

- En una olla con agua incorpore el *betabel* y las flores de jamaica, cocine a fuego lento, una vez que rompa hervor agregue los chiles de árbol y el *jengibre* previamente cortado en rodajas, endulce con *piloncillo* y cocine hasta que el *betabel* este tierno.

Ensalada

- Quite los extremos de las vainas de chícharo, luego blanquéelos en agua hirviendo con sal unos minutos
- Terminada la cocción retírelos y páselos por agua helada para cortar la cocción
- Luego corte las vainas en juliana.
- Pele y corte la *jícama* en finas rodajas y luego en juliana.
- Pele y corte el *chayote* de igual forma que la *jícama*.
- Pele el mango y córtelo en rodajas y luego en juliana.
- Separe los gajos de *mandarina*.
- Pique groseramente las avellanas.

Vinagreta de mango

- Pele y corte el mango en cubos.
- Pique el *chile*.
- En el vaso de la licuadora coloque el mango junto con el *chile*, *vinagre* de *arroz*, *jugo* de *limón* y las hojas de *hierbabuena*, licue, agregue aceite de oliva, sal y miel, licue nuevamente y reserve.

Armado

- En un grill caliente cocine los *camarones* adobados de ambos lados.

- Para el armado de la ensalada

- Coloque en un bowl el chícharo junto con la *jícama*, el *chayote*, el mango y los gajos de *mandarina*
- Al momento de servir sazone con la vinagreta de mango y espolvoree con las avellanas.

- Para el armado de la salsa de jamaica

- Terminada la cocción vuelque los ingredientes dentro del vaso de la licuadora agregue aceite de oliva y licue.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato una porción de ensalada y alrededor salsee con la salsa de jamaica, por ultimo acomode sobre la ensalada los *camarones* adobados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camarones-al-grill-con-salsa-de-jamaica