

# Camarones asados con hinojo, piña, lulo y limón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Para decorar:

Albahaca: Flores Comestible:

Limón amarillo:

Para el aderezo:

Aceite De Oliva: 2 Cucharadas

Ajo asado molido: 2 Dientes

Romero picado: 1 Rama

Para la guarnición:

Bulbo de Hinojo: 1 Unidad Piña: 2 rebanadas

Lulos para su jugo: 2 Unidades

Para los camarones:

Camarones U10: 8 Unidades
Limón amarillo: 1 Unidad
Sal: A gusto

Chile en polvo: A gusto Pimienta negra molida: A gusto

# Preparación de la Receta

• Asar el ajo sobre el comal

#### Para sazonar los camarones

- Abrir a lo largo y comenzando por la parte de la cola, dejando la cáscara y la cabeza
- Sazonar con el jugo de limón, sal chile y pimienta al gusto por el lado de la carne

## Para preparar el aderezo

- Mezclar en un tazón el aceite de oliva, el ajo asado y machacado y el romero picado
- Sazonar los camarones con la mitad del aderezo y dejar marinar al menos 20 minutos

### Para la guarnición

- Mezclar el resto del aderezo con las rebanadas de piña, rebanadas de hinojo y los lulos partidos a la mitad
- Asar la piña hasta que se marque de cada lado igual que los hinojos
- Asar el lulo por un solo lado a que se marque

#### Para asar los camarones

- Asar directo a la parrilla sobre su cáscara, no es necesario voltear, cuando cambien de *color*, con la piel bien doradita, sacar del fuego
- Servir los camarones con la piña, el hinojo y el lulo, con rodajas de limón amarillo
- Decorar con bastante albahaca picada y flores comestibles

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/camarones-asados-con-hinojo-pina-lulo-y-limon