

Camarones asados con hinojo, piña, lulo y limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para decorar:

Albahaca:

Limón amarillo:

Flores Comestible:

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

Lulos para su jugo: 2 Unidades

Piña: 2 rebanadas

Para los camarones:

Camarones U10: 8 Unidades

Limón amarillo: 1 Unidad

Chile en polvo: A gusto

Sal: 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>