Camarones con canela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Nuez: 3 cdas.
Miel: 2 cdas.
Salsa de soja: 3 cdas.
Papa: 1 Unidad
Whisky: 1 Medida
Sal y Pimienta: A gusto
Jícamas: 1 Unidades
Camarones U.15: 15 Unidades
Azucar: 1 cda.
Canela En Polvo: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Vinagre de fresa: 2 cdas.
Curry: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1 Unidad
Espinaca baby: 12 Hojas
Zanahorias: 2 Unidades
Fondo de camarón: 1 Taza
Menta: 15 Hojas

Preparación de la Receta

- Pele y limpie los **camarones**, luego colóquelos en un bowl y agregue el whisky, 2 cucharadas de aceite de nuez, sal y pimienta
- Cubra con papel film y deje *marinar* durante 3 horas en la heladera.
- Pele y corte las zanahorias en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte la jícara en juliana.
- Mezcle en un bowl la miel junto con la salsa de soja.
- Retire las puntas de la *papa*, luego córtela en finas rodajas.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de nuez y aceite de oliva saltee las zanahorias unos minutos, luego agregue la *cebolla* y una vez transparente incorpore los *camarones*, luego de unos minutos de cocción añada la *jícama* y espolvoree con canela en polvo, pimienta, sal y azúcar, mezcle bien y lleve el fuego a máximo.

- Agregue luego el *vinagre* de *fresa*, la rama de canela y un cuarto de las hojas de *menta* picadas, cocine durante unos minutos e incorpore el fondo de *camarón*, mezcle y deje reducir
- Por ultimo añada las hojas de *espinaca*, mezcle y retire del fuego.
- En una sartén con aceite de oliva caliente fría las rodajas de *papa* hasta transparentarlas, luego retire el exceso de aceite, sazone con pimienta y termine la cocción en horno precalentado.
- Con un pincel forme en un plato líneas con la mezcla de miel y salsa de soja, reserve en el freezer.
- Realice una infusión con aceite de oliva y *curry*.
- En una olla con aceite de oliva caliente fría el resto de las hojas de *menta* enteras, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Retire el plato del freezer y sirva sobre este una porción de *camarones* con verduras.
- Acompañe con las papas doradas y la infusión de *curry*
- Decore con las hojas de *menta* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camarones-con-canela