

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>