Camarones con Relleno Tropical

Tiempo de preparación: 70 Min

Ingredientes

Camarón

Camarones U10: 4 Unidades
Palillos: cantidad necesaria

Decoración

Ajonjolí negro: cantidad necesaria
Arroz blanco: cantidad necesaria
Carambolo: cantidad necesaria

Miel de soja

Jugo de 1 limón:
Miel de abeja: 1 Taza
Soja: cantidad necesaria

Relleno

Carambolo: 1
Mango: 1 Unidad
Queso Crema: 150 grs.
Pulpa de Maracuyá: 50 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Lichis: 6
Aguacate: 1/2 Unidad

Tempura de plátano

Agua mineral: 100 Ml.
Sal: Cantidad necesaria
Aceite: Cantidad necesaria
Harina tempura: 1/2 Taza
Plátano liofilizado: 30 gr

Preparación de la Receta

Relleno

- Cortar el mango y el *aguacate* en cubos pequeños
- *Pelar* el carambolo y picar finamente
- Colocar las frutas en un tazón.
- En otro tazón, acremar el queso *crema*
- Agregar la pulpa de *maracuyá* y mezclar
- Luego incorporar al tazón de frutas y salpimentar
- Colocar la mezcla en una manga.

Camarón

- Limpiar los **camarones**, cortarlos en forma de mariposa, colocarlos en polipapel y aplanarlos
- Rellenar con la preparación, cerrar con palillos y refrigerar.

Tempura de plátano

- Picar el *plátano* liofilizado y mezclar con la *harina tempura*
- *Sazonar* con sal, añadir el agua mineral e integrar hasta obtener una masa homogénea
- Luego introducir los *camarones* en la *tempura* y freír en aceite muy caliente.

Miel de soja

- Mezclar bien todos los ingredientes.

Armado

- Montar los *camarones* sobre la pulpa de mango en forma de abanico y decorar con carambolo, *ajonjolí* negro y *arroz* blanco.

- Al elegir los *camarones*, selecciona aquellos que no presenten manchas oscuras ni anillos de ningún tipo puesto que son signos de que no están frescos.
- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

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