

Camarones Con Vieyras Y Castanas De Caju

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Camarones Crudos: 300 g

Marinar Los Camarones

Aceite De Maíz: c/n

Aceite de sésamo: 1 cucharada

Agua: c/n

Azúca: 1 Cucharada

Cebolla de verdeo: 2

Fecula De Maiz: c/n

Ginebra: 2 Cucharada

Pimienta: c/n

Salsa de ostra: 1 Cucharada

Jengibre: 20 g

Zanahoria: 1/2 unidad

Aceite de Sésamo: 1 Cucharada

Azucar: 1 Cucharada

Castañas de cajú: 100 g

Esparragos: 3 unidad

Ginebra: c/n

Caldo: 50 cc

Pimienta: c/n

Salsa de soja: 1 Cucharada

Vieyras: 300 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar **camarones**, sal, azúcar, pimienta, ginebra y dejar *marinar*.
- Remojar las castañas de **caju** por 15 minutos, secar y freír en abundante aceite a 100ª C hasta *dorar* suavemente, reservar.
- Cortar *cebolla* de verdeo (parte blanca) y espárragos al bies en trozos de 2 cm y el *jengibre* pelado en juliana.
- *Saltear* en wok caliente con aceite caliente los *camarones* y los *callos* de vieyras por 1 minutos (*camarones* se vuelven rosados y se enroscan), reservar fuera del fuego
- Agregar en el mismo wok aceite y una vez humeante agregar *jengibre* y *saltear* por 10 segundos.
- Añadir *zanahoria* en cubos blanqueada, espárragos y *cebolla* de verdeo y *saltear* por 2 minutos.

- Incorporar ginebra, caldo, sal, azúcar, pimienta, salsa de ostras, salsa de soja y añadir de a poco fecula de maíz diluida en agua y cocinar hasta ligar.
- Agregar vieyras, *camarones*, perfumar con aceite de *sesamo* y servir
- Terminar con castañas de *caju* por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-con-vieyras-y-castanas-de-caju>