

Camarones dorados con bouquet de lechuguillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bouquet de lechuguillas

Mezclum de hojas verdes miniatura: 250 g

Camarones

Algas nori secas: 50 g

Cochayuyo (Algas marinas secas): 50 g

Jugo de Limón: A gusto

Camarones grandes: 18 Unidades

Semillas de sésamo: 100 g

Jengibre: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: A gusto

Salsa de soja: A gusto

Ajo: 1/2 Diente

Quenelles de camarones

Pimiento verde: 5 g

Aceite De Oliva: A gusto

Salsa de soja: A gusto

Ciboulette: 5 g

Queso mascarpone: 30 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Camarones pelados y cocidos: 90 g

Sopa fría de espárragos

Manteca: 15 g

Vino Blanco: 40 cc

Papas: 75 g

Espárragos Verdes: 1.2 k

Aceite De Oliva: 15 cc

Blanco de puerros: 75 g

Cilantro: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 90 g

Caldo De Ave: 1.2 L

Vinagreta balsámica

Aceto balsámico: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 60 cc

Preparación de la Receta

Camarones

- Procese las algas hasta reducir las a polvo y mezcle con las semillas de *sésamo*.
- Pique finamente el *ajo* y el *jengibre*.
- Pele los **camarones**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Condimente con sal, pimienta, salsa de soja, *jugo de limón*, *ajo* y *jengibre*.
- Deje *marinar* en la heladera durante 10 minutos.
- Reboce los extremos de los *camarones* por la mezcla de algas y *sésamo*.
- Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.
- Espolvoree ligeramente con la mezcla de algas y *sésamo*.

Sopa fría de espárragos

- Pele los tallos de los espárragos y reserve 18 puntas para la presentación del plato.
- Pique groseramente la *cebolla*, los puerros y los tallos de los espárragos.
- Pele las papas y corte en trozos.
- En una *cacerola* caliente con el aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *puerro*.
- Agregue las papas, los espárragos y continúe la cocción unos minutos más.
- Vierta el vino blanco y deje reducir el alcohol.
- Incorpore el caldo de ave, sal, pimienta y deje cocinar sobre fuego suave durante 10 minutos o hasta que los vegetales estén tiernos.
- A la mitad de la cocción integre el *cilantro*.
- A último momento integre la *manteca* y mezcle hasta que se funda.
- Retire del fuego, licue y deje bajar la temperatura.
- Agregue *cilantro* fresco y termine de licuar.
- Enfríe antes de servir.

Vinagreta balsámica

- En un bowl coloque el aceto balsámico, el *ajo*, la *albahaca*, la *mostaza*.
- Vierta el aceite en forma de hilo mezclando enérgicamente hasta emulsionar.
- Condimente con sal y pimienta.

Bouquet de lechuguillas

- Troce las hojas de las lechugas con las manos y aderece con la vinagreta.

Quenelles de camarones

- Pique finamente los *camarones*.
- Pique finamente el *ciboulette* y el *pimiento*.
- En un bowl combine, el queso mascarpone, salsa de soja, la carne de *camarones*, sal, pimienta, aceite de oliva, el *ciboulette* y el *ají* picado.
- Forme quenelles con la ayuda de dos cucharas y reserve.

Presentación

- En un plato hondo, sirva la *sopa* de espárragos cubriendo completamente el fondo, en un costado y casi al centro, entrelace 3 *camarones* y al lado de éstos una quenelle de *camarones*.
- A un lado disponga una porción pequeña de lechuguillas, rocíe los bordes con vinagreta y decore con las puntas de espárragos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-dorados-con-bouquet-de-lechuguillas>