Camarones en Crema a la Diabla



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Camarones

Camarones: 14 Unidades
Mantequilla: 50 grs
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Ajo: 3 Unidades

Encurtido

Aceite De Oliva: 2 cditas.
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Vinagre Blanco: 2 cdas
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Sal: c/n

Salsa

Chipotles en adobo con su jugo: 4 Unidades
Crema acidificada: 2 Tazas
Pan campestre: 1 unidad
Limon: 1/2 unidad
Salsa Ketchup: 2 cdas

Preparación de la Receta

Camarones

- En una olla fría con aceite de olivo disponer el *ajo* rebanado en láminas separado.
- Aplastar ligeramente el *ajo* en láminas
- Colocar los **camarones** sobre el *ajo* laminado.
- Disponer la *mantequilla*.
- Prender el fuego y tapar.
- Cocinar por 5 minutos.

Salsa

- Licuar la **crema** para batir, la salsa *kétchup* y los chipotles.
- Verter sobre los *camarones* la salsa y bajar a fuego medio por 5 minutos
- Apagar el fuego y exprimir el *limón* amarillo.

Encurtido

- Mezclar la *cebolla* morada en rodajas, *vinagre* blanco, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.

Emplatado

- Cortar el pan.
- Retirar el migajón.
- Bañar con un poco de aceite de oliva.
- Calentar en una *plancha* caliente.
- Colocar el *chile* serrano fileteado y unas rodajas de *cebolla* en *encurtido*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-crema-a-la-diabla