

# 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>