

Camarones en hojas de arroz y burgol al tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Burgol al tomate

Manteca: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tandoori: A gusto

Ciboulette: 5 g

Mayonesa: 30 g

Caldo De Ave: 300 cc

Curry: A gusto

Tomates: 3 Unidades

Garan masala: A gusto

Trigo Burgol: 150 g

Aceite De Oliva: 5 cc

Camarones

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Jengibre rallado: A gusto

Camarones grandes: 24 Unidades

Hojas de arroz: 12 Unidades

Jugo de Limón: Algunas gotas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa de soja: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Confitura de cebollas

Duraznos en almibar: 50 grs.

Cebolla Morada: 100 Cantidad necesaria

Azucar: 60 grs.

Oporto: 50 cc

Apio: 30 g

Aceto balsámico: 150 cc

Pimiento verde: 5 g

Sal y Pimienta: A gusto

Miel: A gusto

Preparación de la Receta

Confitura de cebollas

- Corte la *cebolla* en plumas.
- Corte el *apio* y el *pimiento* en cubos pequeños.
- Corte los duraznos en cubos.
- En una *cacerola* disponga el azúcar y lleve al fuego hasta obtener caramelo rubio.
- Agregue la *cebolla*, el *pimiento*, el *apio* y revuelva.
- Incorpore los duraznos, el aceto balsámico, la miel, el *Oporto*, sal y pimienta.
- Baje el fuego y deje cocinar hasta obtener textura de mermelada.

Burgol al tomate

- Lave muy bien el trigo.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Pele los tomates, corte en cortos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor con la *manteca*, sal, tandori, garan masala y *curry*.
- Apague el fuego y agregue el trigo, revuelva bien, tape y deje reposar durante 8 a 10 minutos.
- Deje enfriar y mezcle con los tomates, el *ciboulette*, la *mayonesa*, aceite de oliva, sal y pimienta.

Camarones

- Pele los **camarones**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Realice pequeños cortes en forma de cruz por la *panza*.
- Disponga los *camarones* en una fuente y condimente con salsa de soja, *jugo de limón*, aceite de *sésamo*, *jengibre* rallado, sal y pimienta
- Cubra con un film y dejar *marinar* en la heladera durante 20 minutos.
- En un bowl con agua fría, hidrate las hojas de **arroz** hasta que estén blandas, escurra sobre un lienzo y corte en cuartos.
- Retire los *camarones* de la *marinada* y envuelva con las hojas de *arroz* dejando la cola afuera
- Deje secar unos minutos antes de cocinarlos.
- Fría los *camarones* envueltos en abundante aceite caliente hasta que se vean dorados.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de burgol con la ayuda de un aro, en los costados del plato disponga confitura de *cebolla* y los *camarones*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-hojas-de-arroz-y-burgol-al-tomate>