Camarones en Salsa de Tomate y Chile habanero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones

Aceite De Oliva: c/n
Camarones limpios y crudos: 500 Gramos
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Salsa

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Cebolla picada: 1/2 unidad
Cilantro: 1 Rama
Jugo de Limón: 1 cda
Sal: c/n
Tomates corazón de buey: 6 Unidades
Chile habanero: 2 Unidades

Verduras salteadas

Aceite De Oliva: c/n
Acelga: 1 Manojo
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Remolachas juliana: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Zanahorias en juliana gruesa: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa

- Colocar en agua caliente a fuego suave en una olla los tomates corazón de buey durante 5 minutos, retirar el cabo y licuar junto a la *cebolla* picada y el **chile** habanero (con o sin semillas según preferencia de intensidad de picante)

- Llevar a una sartén con aceite sofreír hasta reducir.
- *Condimentar* con *jugo* de *limón*, sal y *cilantro* picado, reservar.

Verduras salteadas

- Remover el tallo duro de las acelgas y picar en chiffonade
- Picar finamente *ajo* y *cebolla*.
- *Saltear* en un sartén con aceite la *cebolla* y *ajo* 30 segundos, agregar las zanahorias juliana gruesa y cocinar por 3 minutos
- Añadir las remolachas y *saltear* 2 minutos.
- Incorporar las acelgas picadas, *sazonar* con sal y pimienta y *saltear* hasta ablandar las hojas
- Reservar

Camarones

- Salpimentar, calentar aceite en un sartén y agregar el *ajo*, dejar 30 segundos a que aromatice el aceite
- Añadir los **camarones** y 1 minutos por lado hasta que tomen *color* rosado.
- Servir los *camarones* bañados con la salsa y acompañado de las verduras salteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-salsa-de-tomate-corazon-de-buey-y-chile-habanero