

# Camarones rellenos de jaiba en salsa de chile chipotle

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Camarones:** Unidades  
**Panceta:** 6 Fetas

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Guarnición

**Arroz cocido:** 1 1/2 Tazas

## Relleno

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Tomate:** 1 Unidad  
**Ajo:** 1 Diente  
**Tomillo:** 1 Rama

**Laurel:** 2 Hojas  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 40 cc

## Salsa

**Aceite De Maíz:** 60 cc  
**Clavo De Olor:** 1 cdita.  
**Laurel:** 2 Hojas  
**Tomillo:** 2 Ramas  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Chile Chipotle:** 1 Unidad  
**Maní:** 20 g

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Caldo de pescado:** 200 cc  
**Tomate:** 1 Unidad  
**Ajo:** 1 Diente  
**Aceite De Oliva:** 40 cc  
**Comino:** 1 cdita.

## Varios

**Tomillo:** 2 Ramas

# Preparación de la Receta

- Pele los **camarones**, abra a la mitad y retire la vena.

## Relleno

- Limpie la **jaiba** o *cangrejo* y pique la carne.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates.
- En una olla con agua hirviendo cocine los tomates durante 30 segundos. Retire, pase por agua helada.
- Retire la piel, corte, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue la carne de *cangrejo*, el *tomate* y condimente con sal y pimienta.
- Añada el *tomillo* y el *laurel*. Deje cocinar.
- Retire, coloque en un bowl y deje enfriar.

## Armado

- Coloque dentro del *camarón* el relleno de *cangrejo*, envuelva con una feta de *panceta* y sujete con un *palillo*. Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén sin materia grasa coloque los *camarones* rellenos y cocine de ambos lados.
- Retire, quite el *palillo* y reserve.

## Guarnición

- En un timbal coloque el *arroz* blanco previamente *cocido* con ayuda de una cuchara. Presione bien. Reserve.

## Salsa

- Retire la cáscara del *maní* y corte a la mitad.
- Corte el *tomate* en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele el *ajo* y corte a la mitad.
- Corte el **chile chipotle**, retire las semillas y corte en trozos.
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue el *tomate*, el *chile*, el *maní*, el *comino* y el clavo de olor.
- Añada el caldo de pescado, agregue *laurel* y *comino*. Deje reducir.
- En un procesador coloque la preparación, procese y licue.
- En una olla con aceite de oliva coloque la salsa a freír, condimente con sal y pimienta. Deje reducir.

## Presentación

- En un plato desmolde el timbal de *arroz*, acomode los *camarones* rellenos alrededor.
- Rocíe con la salsa de *chile chipotle* y decore con una rama pequeña de *tomillo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-rellenos-de-jaiba-en-salsa-de-chile-chipotle>