

Camarones y callo de hacha con wasabi y tequila y Quesos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albahaca picada: 1 cda.

Wasabi en polvo: 1 cdita.

Callos de Hacha: 10 Unidades

Azucar: Una pizca **Tequila**: 6 cdas.

Cebolla Colorada: 2 Unidad

Pimienta: A gusto

Pimienta Negra: A gusto Canela En Polvo: 1 cdita.

Ensalada

Cebolla de verdeo picada: 2 cda.

Aceite De Oliva: A gusto

Cilantro: 10 Hojas

Espinaca baby: 10 Hojas

Jugo de Limón: A gusto

Camarones limpios: 10 Unidades Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chile serrano picado: 1 cda.
Caldo de Ternera: 1 Taza
Tapas de won ton: 12 Docena
Chile chipotle en polvo: 1 cdita.
Hierbas Aromáticas: A gusto
Mantequilla clarificada: 2 cdas.

Vinagre Balsámico: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de Cabra: 100 g

Tomates: 3 Unidades

Quesos

Queso Gruyere: 200 g

Queso Camembert: 1 Unidad Vino Blanco: Cantidad necesaria

Higos: Cantidad necesaria **Hierbas Aromáticas**: A gusto MEMBRILLO: 600 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Brie: 200 g Queso Azul: 200 grs.

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva caramelice las cebollas previamente cortadas en juliana a fuego mínimo
- Una vez que la *cebolla* comience a dorarse levemente incorpore el *chile* serrano, azúcar y pimienta negra molida, mezcle y cocine durante 5 minutos mas, luego retire del fuego agregue un poco mas de aceite de oliva y espolvoree con la *albahaca* picada, lleve al horno precalentado y cocine durante 10 minutos mas.
- Coloque en un bowl los **camarones** y agregue el polvo de *chile chipotle*, pimienta y cuatro cucharadas de tequila, deje *marinar* en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

Quesos

- Realice un orificio de extremo a extremo en la parte central del queso camembert y quítelo, luego coloque sobre una placa con unas gotas de aceite de oliva y llene el orificio con vino blanco, espolvoree con las hierbas aromáticas picadas y cocine en horno precalentado hasta que el queso este tibio.
- Corte el queso de cabra en dados.

Ensalada

- Coloque en un bowl los tomates previamente cortados en pequeños cubos, la cebolla de verdeo, las hojas de cilantro y de espinaca, sazone con pimienta, sal, vinagre balsámico y aceite de oliva, mezcle y reserve en la heladera
- Al momento de servir agregue los dados de queso de cabra.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *camarones* marinados, sazone con pimienta y sal, una vez que los de vuelta incorpore la canelas, el **wasabi**, la *mantequilla* clarificada, dos cucharadas de tequila y el caldo de *ternera*, cocine unos minutos mas, retire los *camarones* de la sartén y coloque los callo de hacha, sazone con sal, pimienta, hierbas aromáticas, cocine a fuego lento de ambos lados solo unos minutos, luego incorpore nuevamente los *camarones* y *jugo* de *limón*, cocine unos minutos mas y retire.
- En una sartén con media taza de aceite de oliva bien caliente dore las tapas de won ton
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato los *callos* de hacha, encima disponga los *camarones* y por ultimo el crujiente de won ton
- Acompañe con las cebollas caramelizadas.
- Sirva en un plato el Camembert y acompañe con la ensalada.
- Sirva de postre los quesos Gruyere, azul y brie junto con el ate de membrillo y los higos.