

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.

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.

Ensalada

Cebolla de verdeo picada: 2 cda.
Aceite De Oliva: A gusto
Cilantro: 10 Hojas
Espinaca baby: 10 Hojas

Vinagre Balsámico: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 3 Unidades
Queso de Cabra: 100 g

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 canela, 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 callos 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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-y-callos-de-hacha-con-wasabi-y-tequila-y-quesos>