Chapata de Camarones al Grill



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Zarzamoras: 1 Taza
Camarones: 1 Kilo
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mantequilla: 1 Barra
Queso doble crema: 1 unidad
Aceite De Oliva: 200 miliitros
Chapata grande: 1 unidad
Espinaca: 1 Manojo
Pimiento morón rojo: 1 unidad
Tomillo seco: c/n

Preparación de la Receta

- Incorporar en la licuadora 200 ml de aceite de oliva, dos dientes de *ajo*, una pizca de sal y licuar.
- Poner en un bowl e incorporar una barra de *mantequilla*.
- Poner una pizca de *tomillo* y que se derrita junto a la estufa
- Licuar las zarzamoras con el queso *crema* y agregar dos cucharadas de azúcar, un toque de agua y lo molemos hasta que quede una mezcla homogénea.
- Reservar.
- *Pelar* los **camarones** y abrir por la mitad.
- Llevar a un sartén bien caliente y bañar con el Maite con *mantequilla* que reservamos junto a la estufa, los doramos en una cocción rápida y los reservamos.

Emplatado

- Cortar por la mitad la chapata y poner el aderezo de zarzamora.
- Colocar una cama de espinacas abundante y cubrir con los *camarones*.
- Cortamos unas rodajas de *pimiento* para el sándwich junto con unas hojas de *arúgula*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chapata-de-camarones-al-grill