

Chiles rellenos de escabeche de camarón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el caldo de camarón

Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Jitomate: 1 Unidad

Chile Guajillo: 1 Unidad

Cabezas y cáscaras de camarón: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Aceite: Cantidad necesaria

Para el escabeche

Cebolla cambray: 6 Unidades

Camarones: 1/2K entero fresco

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Mejorana: A gusto

Laurel: Cantidad necesaria

Frijoles negros cocidos: 1 Taza

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Ajo: 2 Dientes

Agua: 1/2Taza

Tomillo: Cantidad necesaria

Zanahorias ralladas: 2 Unidades

Para la vinagreta

Aceite de oliva extra virgen: 3cdas.

Aguacate: 1 Unidad

Vinagre de Arroz: 1 cda.

Para los chiles

Chiles poblanos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para los chiles

- Tostar los chiles directo al fuego.
- Meter los chiles en una bolsa de plástico y dejar sudar.
- Con un poco de aceite en las manos, retirar la piel de los chiles, abrir y quitar las semillas.
- Lavar los chiles para limpiarlos.

Para el escabeche

- Picar las cebollas de cambray en rodajas y un diente de *ajo*.
- En una olla calentar aceite, vaciar la *cebolla* y el *ajo*, dejar *acitronar*.
- Agregar *zanahoria* rallada y dejar cocer unos minutos
- Agregar *vinagre* blanco, agua, hierbas de olor y sal.
- *Pelar* los *camarones*, quitar las cabezas y las carcasas, lavarlos.
- Cortar los *camarones* en trozos pequeños y agregarlos al escabeche.
- Dejar *hervir*.
- Sacar de la lumbre y mezclar con frijoles enteros cocidos.
- Rellenar los chiles con el escabeche.

Para la vinagreta

- Mezclar cubos de *aguacate*, *vinagre* de *arroz*, aceite de oliva, sal y pimienta.

Para el caldo de camarón

- Cortar *cebolla* y *jitomate*.
- En una olla con poco aceite freir la *cebolla*, el *jitomate* y los chiles secos sin semillas.
- Agregar las cabezas y carcasas de los *camarones*, freir un poco mas y agregar agua y seguir cociendo.
- En un procesador licuar todos los ingredientes con un poco de sal.
- Colar el caldo y regresarlo a la olla
- Cocinar unos 10 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chiles-rellenos-de-escabeche-de-camaron>