

# Cocktail de camarones con jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Camarones:** 300 g

### Marinada

**Pimienta de Cayena:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 10 cc

**Jengibre rallado:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ciboulette:** 30 g

**Jugo de Naranja:** 20 cc

**Jicama en cubos:** 150 g

**Jugo de Limón:** 10 cc

**Coco cortado en dados:** 100 g

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

### Tempura de Vegetales

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Agua:** Cantidad necesaria

**Albahaca fresca:** 10 Hojas

**Puntas de espárragos:** 4 Unidades

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Coco:** 1 Unidad

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Mango:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina:** 3 cdas.

## Preparación de la Receta

- Retire la vena interna de los **camarones** con ayuda de un cuchillo.

### Marinada

- Corte la *cebolla* en aros.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el *jugo de naranja*, el *jugo de limón*, la salsa de soja, la pimienta negra y la pimienta de *cayena*, la *cebolla*, el *ciboulette*, el **jengibre** rallado, el coco y mezcle bien los ingredientes y reserve.

## Armado

- Coloque los *camarones* en la *marinada* y agregue una cucharada de aceite de oliva, revuelva bien y deje *marinar* durante unos minutos.

## Tempura de vegetales

- Pele el mango y corte en láminas.
- Pele las zanahorias y corte en bastones.
- Pele el coco y corte en láminas.
- En un bowl coloque el *harina* junto con el polvo de hornear, la sal y la pimienta y vierta el agua batiendo de a poco hasta lograr una consistencia espesa.
- Deje reposar.
- Pase las verduras por la mezcla de *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva la *marinada* de *camarones* en el centro del plato, acompañe con el *tempura* de vegetales y decore con coco fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cocktail-de-camarones-con-jengibre>