Croissant de Camarones a la Miel



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite de coco: 100 miliitros
Arándano seco: 200 Gramos
Cebolla Morada: 1 unidad
Nuez pecana: 100 Gramos
Queso Brie: 250 Gramos
Vino Blanco: 100 miliitros
Aguacate: 1 unidad
Camarones sin cabeza: 500 Gramos
Miel: 100 Gramos
Papa amarilla: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar los **camarones** y abrir en forma de mariposa.
- Mezclar miel y vino blanco.
- Llevar al sartén con aceite de coco los *camarones*.
- Añadir mezcla de miel.
- Salpimentar.
- Dejar al punto y retirar.

Aderezo

- Procesar arándano, nuez y mezclarlo con queso brie y reservar.
- Rebanar *aguacate* y *cebolla*, pasar por el mismo sartén de los *camarones* y reservar

Emplatado

- Calentar pan y abrirlo.
- Untar aderezo en la base.
- Formar una cama de *aguacate* y *cebolla*.
- Montar los *camarones*.
- Añadir aderezo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croissant-de-camarones-a-la-miel