Cucharas de camarón en vinagreta de achiote

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 3 cdas.
Fideos de arroz: 200 g
Camarones: 15 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria
Orégano: 1 cda.
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Fondo de Pollo: 1 L
Manzanas rojas: 2 Unidades
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: 2 A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Jugo de Naranja: 3 cdas.

Reducción de vinagre balsámico

Tequila: 2 cdas.
Vinagre Balsámico: 1 Taza

Vinagreta

Orégano seco: 1 cdita.
Achiote: 1 cda.
Echalotte picado: 1 cdas.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Vinagre Balsámico: 2 cdas.
Jugo de Naranja: 3/4 Taza
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Tequila: 3 cdas.
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y limpie los *camarones*, luego resérvelos en un recipiente con agua helada hasta el momento de utilizarlos.
- Coloque en una olla el fondo de *pollo* y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor incorpore los *camarones* y cocínelos durante 2 minutos aproximadamente, retire y cuele.

- Pele y pique la *cebolla* colorada.
- Corte las manzanas en *brunoise*.

Vinagreta

- Disuelva en un recipiente la pasta de **achiote** junto con ¼ taza de *jugo* de *naranja*.
- Coloque en un recipiente el *jugo* de *limón* junto con el *echalotte*, el *ajo*, *orégano*, *vinagre* balsámico, azúcar, el tequila, el *jugo* de *naranja* restante y la pasta de *achiote* previamente disuelta, sazone con sal y pimienta, procese y luego deje reposar durante 10 minutos.
- Agregue luego el aceite de oliva y procese hasta emulsionar.

Reducción de vinagre balsámico

- Coloque en una sartén el *vinagre* balsámico junto con el tequila, lleve a fuego mínimo y deje reducir.

Armado

- En una olla con abundante aceite vegetal fría los fideos de *arroz* hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque las manzanas en un recipiente junto con el *perejil* picado y la *cebolla*, sazone con sal, pimienta, *vinagre* blanco, *jugo* de *limón*, *jugo* de *naranja*, 1 cucharadita de azúcar y aceite de oliva, mezcle y reserve.
- Coloque en una sartén 1 taza de aceite de oliva junto con el *orégano* y lleve a fuego, una vez que tome calor retire del fuego y deje reposar hasta el momento de servir.
- En otra sartén coloque nuevamente aceite de oliva y lleve a fuego, una vez que este caliente retire del fuego y agregue 2 cucharadas de azúcar, mezcle y deje enfriar.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales la preparación de *manzana* y acompañe con los *camarones*.
- Bañe los *camarones* con la vinagreta y las manzanas con ambos aceites perfumados.
- Decore con los fideos de *arroz* fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cucharas-de-camaron-en-vinagreta-de-achiote