Ensalada de camarones con vinagreta de albahaca

Ingredientes

Para el coctel

Tequila blanco: 20 cc
Kiwis: 200 Ml. de pulpa
Jarabe natural: 50 Ml.

Para la ensalada

Radicchio: 1 Unidad
Queso Brie: 250 grs.
Arándanos deshidratado: 60 g
Cebolla cambray con rabo: 30 g
Granos de elote dulce: 70 g
Lechuga freeze: 1
Aceitunas Kalamata: 140 g
Arúgula fresca: 1 Manojo
Vinagre Blanco: 30 Ml.
Aceite De Oliva: 70 Ml.
Sal y pimienta negra: A gusto

Para la vinagreta

Mirin: 30 cc
Mostaza de Dijon: 15 g
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Hojas de Albahaca: 1 Taza
Vinagre de manzana: 30 Ml.
Almendras Tostadas: 50 grs.
Sal y pimienta negra recién molida:
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 100 Ml.

Para los camarones

Sal: A gusto
Cebolla: 1/4 Unidad
Cascara de limon: 4 Unidad
Camarones U.15: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Para los camarones

- Limpiar los **camarones**, insertar en un palito de bambú,
- *Hervir* por 2. 5 minutos en agua con sal, cáscaras de *limón* y *cebolla*.
- Cortar cocción y reservar

Para la ensalada

- Mezclar todos los ingredientes excepto las lechugas, *aliñar* con el aceite de oliva y *vinagre* balsámico
- Reservar
- Cortar en triángulos y hornear el queso Brie a 80°C por 5 minutos

Para la vinagreta

- Licuar todos los ingredientes excepto los aceites
- Verter a punto de listón ambos aceites para lograr la emulsión

Para el coctel

- Mezclar pulpa de *kiwi*, jarabe natural y tequila blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-camarones-con-vinagreta-de-albahaca