

# Ensalada de camarones con vinagreta de albahaca



## Ingredientes

### Para el coctel

**Tequila blanco:** 20 cc  
**Kiwis:** 200 MI. de pulpa

**Jarabe natural:** 50 MI.

### 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 Manojó  
**Vinagre Blanco:** 30 MI.  
**Aceite De Oliva:** 70 MI.  
**Sal y pimienta negra:** A gusto

### Para la vinagreta

**Mirin:** 30 cc  
**Mostaza de Dijon:** 15 g  
**Aceite De Oliva:** 100 MI.  
**Hojas de Albahaca:** 1 Taza  
**Vinagre de manzana:** 30 MI.

**Almendras Tostadas:** 50 grs.  
**Sal y pimienta negra recién molida:**  
**Jugo de Naranja:** 1 Unidad  
**Aceite Vegetal:** 100 MI.

### 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>