Lancetas de camarón al tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones

Camarones: 24 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada de piña

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Chile serrano: 1 Unidad
Vinagre de manzana: 4 cdas.
Cebolla Morada: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Piña: 2 Tazas

Puré

Batatas: 2 Unidades
Jugo de Naranja: 1 Taza
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Remolachas: 4 k
Miel: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Chile Chipotle: 1 Taza
Ajo: 1/2 Diente
Semillas de cilantro: 30 g
Salsa española: 2 Tazas
Jarabe de tamarindo: 500 cc
Tomate: 1 Unidad
Pulpa de Tamarindo: 250 g

Varios

Hoja de piña: 4 Unidades
Cilantro: 1 cdita.
Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa

- Corte el *tomate* en cuartos y retire las semillas.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos,
- Pele los ajos.
- En una olla con aceite de oliva saltee el *ajo*, la *cebolla* y el *tomate*.
- Agregue la salsa española, la pulpa de tamarindo, el jarabe de tamarindo y *chile chipotle*.
- Si fuera necesario añada un poco de agua.
- Agregue pimienta negra, *mostaza* en polvo, las semillas de *cilantro*, mezcle y coloque en una licuadora
- Licúe y cuele.

Puré

- Pele y corte la *batata* y la *remolacha* en cubos pequeños.
- En dos ollas con abundante agua hirviendo, cocine la *batata* y la *remolacha* por separado.
- En un procesador coloque la *batata*, junto a la mitad de *jugo* de *naranja*, la ralladura de *naranja* y la mitad de la miel
- Procese hasta lograr un puré.
- Procese la *remolacha* junto al resto de *jugo* de *naranja* y al resto de la miel, hasta lograr un puré
- Rectifique el sabor con sal y pimienta.

Ensalada de piña

- Pele y corte la *piña* o *ananá* en cubos pequeños.
- Corte los pimientos, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- Pique el *chile* serrano, retire las semillas.
- En un bowl coloque el aceite de oliva, el *vinagre* de *manzana*, la *cebolla* morada, el *chile* serrano, el *pimiento* rojo, el verde y la *piña* o *ananá*.
- Mezcle y condimente con sal.

Camarones

- Condimente los *camarones* limpios con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *camarones*.

- Retire y coloque seis *camarones* en cada palito de brochete.

Presentación

- En un plato sirva el puré de *batata* y el puré de *remolacha*, agregue los *camarones*.
- Acompañe con la salsa y la ensalada de *piña*
- Decore con una hoja de *piña* o *ananá*, *cilantro* y *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lancetas-de-camaron-al-tamarindo