Pescado y Camarones Embarazados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Adobo

Chiles guajillos: 3 Unidades
Dientes de ajo: 4 Unidades
Mantequilla: 90 Gramos
Barra de achiote: 1 unidad
Jugo de Naranja: c/n A gusto

Armado

Pimienta: c/n A gusto
Sal: c/n A gusto
Limon: c/n A gusto
Ralladura: c/n A gusto
Camarón U15: 500 Gramos
Juriel: 500 Gramos
Ralladura de limón amarillo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- *Hervir* los chiles en suficiente agua durante 5 minutos o esta que estén suaves, reservar.
- Derretir en una sartén *mantequilla*, agregar los ajos cortados en trozos toscos, sofreír hasta *dorar*
- Agregar *achiote* cortado en cubos, seguir cocinando hasta ablandar
- Licuar guajillo, la preparación de *mantequilla* ajos y *achiote* y dos cucharadas del remojo de los
- Chiles hasta formar una pasta, agregar un poco mas de *jugo* de *naranja* hasta obtener la consistencia deseada
- Limpiar los **camarones** retirando cáscara y cola, reservar.
- Retirar las partes negras del pescado, reservar
- Armar brochetas de pescado insertando un filete de pescado en una brochetas de madera, reservar.
- Armar brochetas de *camarón* insertando *camarones* en una brochetas de madera, reservar.
- *Sazonar* las brochetas con sal y pimienta por ambos lados y bañar con suficiente adobo

- Espolvorear con la ralladura de *limón* amarillo, cocinar en una *plancha* con un poco de aceite hasta que este bien *cocido*.
- Servir con un tercio de *limón* insertar en la parte de arriba de las brochetas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-y-camarones-embarazados