

# 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>