

# Romana al grill

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lechugas romanas baby:** 4 Piezas

**Queso parmesano en láminas:** 1/3 Taza

**Aceite de ajo:** 3 Cucharadas

**Perejil picado:** 2 Cucharadas

**Sal y Pimienta:**

**Camarones limpios:** 12

**Panko:** 1/2 Taza

**Almendras troceadas:** 1/2 Taza

**Aceite de oliva:**

### para el aderezo

**Echalote picado:** 1

**Anchoas:** 1 Lata

**Mostaza:** 1 Cucharadita

**Limon:** 3

**Pimienta:**

## Preparación de la Receta

- Partir las lechugas a la mitad, sin cortar la base para que no se deshagan
- Agregar aceite de *ajo*.
- En una *plancha* muy caliente, colocar las lechugas boca abajo por no más de un minuto, sólo a que se marquen ; voltear y cuando estén listas colocar en el bowl.

### Para el pan crujiente

- Calentar un sartén con el aceite de *ajo*.
- Agregar el *panko* y las almendras troceadas
- Cocinar hasta que todo quede dorado
- *Sazonar* con sal y pimienta al gusto.

## Para el aderezo

- Colocar en la licuadora la *mostaza*, el *echalote*, las *anchoas* y su
- Aceite, ralladura y *jugo* de *limón*
- Licuar y emulsionar agregando poco a poco el aceite
- Finalizar con pimienta al gusto.

## Para los camarones y el armado

- Mezclar en un bowl los *camarones* con sal, pimienta y aceite de oliva
- En la misma *plancha* de lechugas, cocinar los *camarones* por 2 minutos de cada lado
- Reservar
- Servir en un platón las lechugas y los *camarones*, agregar el aderezo, el queso parmesano, el pan crujiente y un toque de pimienta
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/romana-al-grill>