

Salpicón de Zanahoria con Jícama y Camarones al Ajillo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Camarones: 9 Unidades

Aceite De Oliva: 200 mililitros

Armado

Frijoles: 2 Tazas

Manteca De Cerdo: 1 Taza

Tostadas de maíz azul: 8 Unidades

Mayonesa de chipotle

Pistachos: 1/2 Taza

Cacahuete: 1/2 Taza

Mayonesa: 1 Taza

Nueces: 1/2 Taza

Salpicón

Orégano: 1 Pizca

Aguacate: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Jicama: 1 unidad

Laurel: 2 hojas

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Chile Guajillo: 7 Unidades

Dientes de ajo: 3 Unidades

Caldo De Pollo: 1 Taza

Epazote: 1 Rama

Chipotle en escabeche: 1 cda

Limon: 1/2 unidad

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Vinagre: 1/4 Taza

Jitomate guaje: 2 Unidades

Lechuga romana: 1/2 unidad

Pimienta gorda: 1 Pizca

Zanahoria: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Frijoles

- Licuar caldo de *pollo* con los frijoles pre cocidos, *epazote* y una pizca de sal, licuar muy bien .
- En una sartén caliente colocar la *manteca* y sofreír los frijoles, *sazonar*.

Salpicón

- Rallar **zanahoria** y **jícama**, reservar.
- En un tazón colocar *jícama*, *zanahoria* y *jugo de limón*.
- Rebanar finamente *lechuga*, *jitomate* (sin semilla), *cebolla* en pluma y reservar.
- En un tazón colocar los vegetales, agregar *jugo de limón*, agregar *lechuga* y *jitomate*.
- Añadir *cebolla*, *vinagre*, hojas de *laurel*, *orégano*, mezclar muy bien.

Mayonesa de chipotle

- Tostar los frutos secos a fuego medio.
- En un tazón mezclar la *mayonesa*, el *chipotle*, *jugo de limón* y los frutos secos.

Camarones al ajillo

- Cortar en láminas el *ajo*, reservar.
- Cortar los chiles guajillos en tiras, reservar.
- Limpiar los **camarones**, reservar.
- En una sartén a fuego medio calentar el aceite de oliva, *saltear* el *ajo* y los chiles.
- En otra sartén colocar sal, aceite de oliva y los *camarones*.
- Añadir la mezcla de guajillo con *ajo* y gotas de *limón*. Servir caliente.
- Servir sobre tostadas los frijoles, el salpicón, *mayonesa* y agregar láminas de *aguacate* encima.

Consulta la receta original en

[https://elgourmet.com/recetas/salpicon-de-zanahoria-con-jicama-y-camarones-al-ajillo.](https://elgourmet.com/recetas/salpicon-de-zanahoria-con-jicama-y-camarones-al-ajillo)