

Shots de camarón y mango con ensalada de pétalos de rosas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Mango Verde: 1 Unidad

Jengibre: 1 Unidad

Hojuelas de chile seco rojo: Cantidad necesaria

Tequila: 30 cc

Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Camarones: 8 Unidades

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Apio: 1 Rama

Jengibre Picado: 3 cda.

Ensalada

Duraznos: 8 Unidades

Chile piquin: 1 cdita.

Higos: 4 k

Pétalos de rosas rojas: 60 g

Echalottes: 3 cdas.

Cobertura de chocolate blanco: 30 g

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Lechugas mixtas: 4 Tazas

Canela En Polvo: 1/4 cdita.

Vinagreta

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Agua: 1 Taza

Esencia De Vainilla: 3 cditas.

Echalotte: 1 cdas.

Vino Blanco: 30 cc

Canela en rama: 2 Unidad

Miel de maiz: 4 cdas.

Vinagre de Champagne: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie los *camarones* y retire la vena interna.

- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- Pele y pique los echalotes.
- Corte la rama de *apio* a lo largo en tiras.
- Pele y corte el *jengibre* en trozos pequeños.
- En una olla con agua coloque el *jengibre* en trozos.
- Lleve a ebullición y agregue los *camarones* a cocinar.
- Retire los *camarones* y corte en cubos pequeños.
- En un bowl coloque *jengibre* picado, *jugo de limón*, echalote, *vinagre* de arroz, hojuelas de *chile seco*, tequila, *camarones*, mango, sal y aceite de oliva.
- Mezcle y reserve.

Vinagreta

- En una olla coloque el agua con la canela en rama.
- Lleve a ebullición, hasta que tome un *color* rojizo y aroma concentrado.
- Pele y pique el echalote.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el echalote.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y coloque en un bowl.
- Agregue esencia de vainilla, *vinagre*, la infusión de canela, miel de maíz y el aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.

Ensalada

- Corte los higos por la mitad.
- Corte los duraznos en gajos.
- En una placa para horno, coloque los higos y los duraznos.
- Agregue aceite de oliva, *chile* piquín y canela.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 15 minutos.
- Mezcle los pétalos de rosas y reserve.
- Retire láminas de *chocolate* con la ayuda de un pela papas.

Presentación

- Sirva los shots de **camarón** y mango en unos caballitos tequileros o vasos de trago largo y decore con tiras de *apio*.
- En la base de cada plato coloque las lechugas bañadas con la vinagreta, agregue los higos y los duraznos.
- Decore con el *chocolate* blanco y los pétalos de rosas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/shots-de-camaron-y-mango-con-ensalada-de-petalos-de-rosas>