

# Sopa de nuez con chipotle y Camarones sol y sombra

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Camarones sol y sombra

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mantequilla:** 100 grs.

**Aceite Vegetal:** 100 MI.

**Camarones U15 con cascara:** 24 Unidades

### Salsa de mango

**Mango en almíbar:** 1 lata de 480g

**Azúcar mascabado:** 1 cda sopera

**Sal refinada:** 1 cdita.

**Ajo criollo picado (2 piezas):** 10 grs.

**Aceite Vegetal:** 1 cda sopera

**Jengibre picado finamente:** 15 grs.

**Chile verde (2 piezas):** 10 grs.

**Jitomate bola (1 pieza grande):** 300 grs.

### Salsa de Tamarindo

**Ajo criollo (2 piezas):** 10 grs.

**Crema acida:** 75 MI.

**Pulpa de Tamarindo:** 400 g

**Chile Chipotle de lata:** 40 g

**Azúcar mascabado:** 125 g

**Cebolla blanca:** 45 grs.

**Aceite Vegetal:** 40 MI.

### Sopa de nuez con chipotle

**Pasta de tomate:** 2 a 4 cdas.

**Sal fina:** Una pizca

**Chiles chipotles en escabeche:** 1 lata pequeña

**Cebolla rallada:** 2 cdas.

**Nueces peladas:** 1/4 kg

**Caldo De Pollo:** 8 Tazas

**Ajo machacado:** 1 Dientes

**Mantequilla:** 30 grs.

# Preparación de la Receta

## Para la Sopa de nuez con chipotle :

- Derretir la *mantequilla* en una *cacerola* grande, agregar la *cebolla* y *saltear* a fuego bajo hasta que este transparente.
- Añadir el *ajo* y continuar, cuidando que no se dore demasiado.
- Incorporar la pasta de *tomate* y mezclar bien. Reservar.
- Moler las nueces con el caldo de *pollo* y 1 cucharada del liquido de la lata de chiles **chipotle** en un procesador de alimentos o similar, de manera que quede bien liquido.
- Verter en la *cacerola*, sin dejar de mover para evitar que se pegue al fondo. Salar al gusto y dejar que hierva, a fuego medio-bajo.
- Tapar entonces, y seguir cociendo durante 5 minutos.
- Servir en tazones de **sopa** individuales y adornar con mitades de nuez o tiras de *chile chipotle* dispuestas en el centro del tazón en forma de flor.
- 6 personas.

## Para los Camarones sol y sombra :

- Para la salsa de mango : abrir la lata de mango, drenar y reservar el mango.
- Picar finamente el *jengibre* y licuar para infusionar junto con el mango.
- En un sartén de hierro, asar el *jitomate* y los chiles durante 8 minutos hasta que estén blandos.
- Una vez asados, *pelar* y quitar la parte quemada de los tomates. Se ponen en un procesador de alimentos o licuadora, se le agrega la sal y se licua la mezcla para crear una salsa.
- Agregar el aceite a una olla y calentar a fuego medio, añadir el mango e incorporar la salsa de *tomate*.
- Cocinar durante 3 minutos.
- Incorporar el azúcar con un batidor de globo.
- *Pelar* los **camarones** reservando la colita y mantener en refrigeración.
- Guardar la cascara y las cabezas.
- Para la salsa de tamarindo : remojar la pulpa de tamarindo en 200 ml de agua aproximadamente 15 minutos para ablandar la pulpa de las semillas.
- Desprenderlas y tamizarlas
- Licuar el *chile chipotle* enlatado con 20 ml de agua y reservar.
- En una *cacerola* calentar el aceite vegetal y freír las cáscaras y las cabezas de *camarón*, el *ajo* y la *cebolla*, cortada en trozos, hasta que doren .
- Agregar el *chile chipotle* licuado y *saltear* con toda la mezcla. Cocinar 3 minutos mas.
- Bajar el fuego y agregar la pulpa de tamarindo.
- Agregar 200 ml de agua y remover durante 2 minutos.
- Añadir el azúcar mascabado.
- Cocinar la mezcla a fuego medio por 5 minutos más, dejando reducir.
- Pasar por el *tamiz* y remover hasta extraer todo el *jugo*, desechando las cáscaras.
- Volver a colocar el *jugo* en la misma *cacerola* y agregar la *crema acida*.
- Permitir que espese un poco batiendo con un batidor de globo.
- Salpimentar el *camarón* y colocar en pares de manera que la parte del cuerpo opuesta a la colita embone en la curvatura del otro *camarón* para crear la forma de un medallón.

- Sellar los medallones de *camarones* con el aceite y colocar en un refractario para horno untado previamente con *mantequilla*. - Encima de los *camarones* colocar pedacitos de *mantequilla*.
- Hornear a 160° C, de 6 a 10 minutos, hasta que los *camarones* queden firmes y de *color* rosa.
- Servir con *guarnición* de *arroz* blanco y plátanos fritos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-nuez-con-chipotle-y-camarones-sol-y-sombra>