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 Ml.
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 Ml.
Pulpa de Tamarindo: 400 g
Chile Chipotle de lata: 40 g
Azúcar mascabado: 125 g
Cebolla blanca: 45 grs.
Aceite Vegetal: 40 Ml.

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