elGourmet

Sándwich de Camarones Enchipotlados

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Cabeza de ajo: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Mayonesa: 150 Gramos
Vino Blanco: 150 miliitros
Arrúgala: c/n
Camarones sin cabeza: 1 Kilo
Chipotle seco: 150 Gramos
Limon: 2 Piezas
Pan tipo telera mini: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Retirar cascara a los **camarones** y reservar.
- Freír *ajo*, *cebolla*, *chipotle*, licuar, formar una pasta y reservar.
- En un sartén incorporar aceite, añadir los *camarones* y pasta de *chipotle*.
- Añadir vino blanco, una vez cocidos los *camarones*, con un toque *limón*, sal pimentar y reservar

Aderezo

- Picar *cilantro* finamente.
- Mezclar *mayonesa* con *cilantro* y vino blanco.

Emplatado

- Calentar el pan y abrirlo.
- Untar aderezo en base y tapa.
- Añadir *camarones*.
- Incorporar arrúgala.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-camarones-enchipotlados