elGourmet

Wrap de Camarones al Achiote

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Chile Guajillo: 6 Unidades
Cilantro: 1 Manojo
Ajo: 1 Diente
Naranja dulce: 2 Unidades
Piña: 1 unidad
Sal: c/n
Cebolla: 2 Unidades
Camarones: 1 Kilo
Vinagre de manzana: 1 Taza
Mermelada de piña con nopal: 1 Taza
Pasta de achiote: 100 Gramos
Pimienta negra molida: c/n
Tortilla de harina o pan pita: c/n

Preparación de la Receta

- Quitar el rabo a los chiles guajillo y *hervir* en agua junto con *cebolla* y *ajo* por 20 minutos.
- *Pelar* los **camarones** y abrir en forma de mariposa para realizar una especie de trompo.
- Quitar la tripa con ayuda de un *palillo*
- Sacar los chiles del fuego para la molienda
- Ensartar los *camarones* en el trompo
- Licuar los chiles con el **achiote** junto con la *cebolla* y los ajos.
- Sacar a la *naranja* dulce todos los huesos.
- Incorporar media pasta de *achiote* con un toque de *vinagre* de *manzana* y antes de licuar incorporar 3 pizcas de sal y pimienta negra molida.
- Ajustar el punto de sal y en un bowl incorporar los *camarones*.
- Masajear con la molienda.
- Reservar y cortar aros de *cebolla* para comenzar a montarlos junto con los *camarones* y la *piña* en nuestro trompo
- Llevar el trompo al horno pre calentado
- La *guarnición* se realiza con *cilantro* y *cebolla* bien cortado
- Con ayuda de una pinza comenzar a cortar la carne
- En la tortilla untar la mermelada de *piña* con *nopal* y colocar los *camarones*.
- Añadir la *cebolla* y el *cilantro* para darle más sabor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wrap-de-camarones-al-achiote