elGourmet

# Wrap Frutal de Camarones

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: 100 miliitros
**Cebollin**: 1 Manojo
**Dientes de ajo**: 4 Unidades
**Limón eureka**: 1 unidad
**Pera**: 2 Unidades
**Sal**: c/n
**Camarones sin cabeza**: 1 Kilo
**Chile serrano**: 50 Gramos
**Fresa natural fresca**: 300 Gramos
**Manzana gala**: 2 Unidades
**Queso filadelfia mediano**: 1 unidad
**Tortilla de harina de trigo burrera para wrap**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Limpiar **camarones** y abrirlos en forma de mariposa.
- Salpimentar.
- Pasar por el grill, añadir *ajo* y aceite y reservar.
- Cortar fruta en bastones y rebanar fresas finamente y reservar.
- Picar finamente el *cebollín* y el *ajo*.
- Hacer un aceite de oliva con *ajo* picado y *cebollín*

### Aderezo

- Acremar el queso y licuarlo con *chile* serrano e incorporar el resto del *cebollín* picado

### Emplatado

- Calentar tortilla, untar abundante aderezo, añadir frutos y al centro los *camarones*.
- Enrollar y cortar, acompañar con el resto de la fruta y bañarla con un toque de aceite de oliva, sal y *limón*

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