

Wrap Frutal de Camarones

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros

Cebollin: 1 Manojó

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>