



## Camarones a la Griglia

*Para Lucirte*

 Tiempo  
50 min.

 Dificultad  
Alta.

 Porciones  
4 personas

### Ingredientes:

*Para el camarón a la parrilla:*

- 300 gr de camarón Selecta grande
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de paprika
- ½ limón amarillo

*Para la salsa holandesa:*

- 250 gr de mantequilla clarificada
- 2 yemas de huevo
- Jugo de limón
- Sal y pimienta

*Para el Aire de Jus*

- 250 ml de jugo de camarón
- 10 gr de lecitina de soya

### Procedimiento:

*Para los camarones a la parrilla:*

1. Pelar y desvenar el camarón Selecta dejando la cola.
2. En un bowl mezclar aceite de oliva, ajo picado, paprika, limón sal y pimienta junto con los camarones y dejar macerar.
3. Poner los camarones Selecta en el grill, bañar con el marinado constantemente.

*Para la salsa holandesa:*

1. Poner un baño María.
2. En un bowl montar las yemas e ir agregando la mantequilla en forma de hilo hasta emulsionar.
3. Sazonar con sal, pimienta y gotas de limón.

*Para el Aire de Jus*

1. En un bowl mezclar jugo de camarón y lecitina de soya.
2. Incorporar aire con un batidor de mano.

### Montaje

1. En un plato montar una cama de espárragos en finas láminas previamente blanqueados.
2. Agregar una pequeña cucharada de salsa holandesa sobre los espárragos.
3. Colocar los camarones Selecta dando altura al plato, encima de los espárragos.
4. Agregar 2 cucharadas de aire de jus a lo largo del plato.
5. Decorar con brotes o eneldo.

Para esta receta te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO GRANDE - 1 LB.**



## ¡Comparte el Antojo!



**IMPRIMIR RECETA**