




Mist de Camarones

Para Lucirte

 Tiempo
45 min.

 Dificultad
Media.

 Porciones
5-10 personas

Ingredientes:

- Camarón Selecta de distintas tallas
- Salsa coctelera
 - 250 ml de ketchup
 - Jugo de 2 limones
 - 2 cucharadas de salsa picante
 - 2 cucharadas de salsa inglesa
- Limón amarillo
- Mayonesa trufada
- Mantequilla clarificada

Procedimiento:

Para la bandeja de camarones:

1. Cocer camarones Selecta con poca agua hirviendo y mucha sal.
2. Cortar cocción en un baño frío.
3. Montar bandejas grandes con hielo picado.
4. Montar sobre ellas los camarones Selecta de distintas tallas.
5. Acompañar con salsa coctelera, mayonesa trufada, limón amarillo, limón colima y especias aromáticas.

Para la mantequilla clarificada:

1. Poner la mantequilla en una cazuela mediana y calentar fuego medio. La mantequilla se derretirá y empezará a hervir. En ese momento bajamos un poco el fuego y lo dejamos hervir suavemente durante 10 -12 minutos. Retiramos del fuego y la colamos con un colador fino o tela para quesos.

Para la mayonesa trufada:

1. Infusionar mayonesa con aceite de trufa. Rallar trufa fresca.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

