



Camarones al mojo de cilantro y tomate seco

Ingredientes

- 24 piezas de camarón 21-25 sin cabeza, sin piel, limpio y con cola
- 1 taza de cilantro fresco, solo las hojas
- 2 dientes de ajo finamente picado
- 2 cucharadas de tomate deshidratado picado
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de sal de grano
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de pimienta negra recién triturada
- 1 pizca de chile de árbol molido

Preparación

Primero retira la cáscara de los camarones dejando solo la cola. Para terminar con un cuchillo corta el lomo del camarón y extrae la vena de color obscuro. Aparta en un plato y reserva.

Llega el turno para el sabor, es decir el mojo de cilantro y tomate seco. En un procesador mezcla el ajo, el cilantro fresco, el tomate deshidratado, aceite de oliva, sal de grano, jugo de limón, pimienta negra y por último el chile de árbol, cuida el no excederte con la cantidad.

Muele hasta dejarlos integrados. Luego, revuelve los camarones con el mojo de cilantro y déjalos macerando por unos 20 minutos para que se impregne muy bien el sabor.

Después de esto, calienta una sartén y coloca los camarones de acuerdo a las manecillas del reloj, empezando por las doce.

Voltea en la misma dirección; ya que los veas de un color rosado retíralos del fuego. Y aquí se rompió una taza y cada quien para su casa, es decir, nos retiramos del fuego para irnos a presentar este succulento platillo.

En un plato forma una cama con las virutas de verduras. Enseguida, monta los camarones encima de la ensalada de virutas de verduras