

Parrillada de Camarones



Para ver el programa, da clic aquí.

UTENSILIOS:

Tabla para Cortar de Bambú
Cuchillo del Chef
Tazones para Mezclar de 1, 2, y 3 cuartos
Colador Pequeño
Parrilla Redonda
Espátula con Ranuras, Cuchara y Cuchara con Ranuras
(Juego de Utensilios de Cocina de 6 piezas)

TIEMPO TOTAL: 54 minutos
(MARINADO: 45 minutos / COCCIÓN: 9 minutos)

RINDE: 4 porciones

INGREDIENTES

PARRILLADA:

- 1 libra de camarones jumbo, pelados y crudos
- ½ cucharadita de ajo picado finamente
- 2 calabacines medianos (*zucchini*), en rebanadas de ½ pulgada de grosor (1½ cm)
- 2 calabacitas amarillas (*yellow summer squash*), en rebanadas de ½ pulgada de grosor (1½ cm)
- 1 pimiento rojo pequeño, cortado en trozos de 1 pulgada (2½ cm)
- 1 cebolla mediana, cortada en trozos de 1 pulgada (2½ cm)

SALSA PARA MARINAR:

- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel
- ¼ de cucharadita de sal
- ⅛ de cucharadita de pimienta negra
- ¼ de taza de jugo de limón verde (recién exprimido)

PREPARACIÓN:

En la Tabla para Cortar de Bambú, pica los vegetales con el Cuchillo del Chef de acuerdo a las instrucciones.

En el Tazón para Mezclar de 1 cuarto, revuelve bien todos los ingredientes de la Salsa para Marinar.

En el Tazón para Mezclar de 2 cuartos, mezcla los camarones junto con la mitad de la salsa y el ajo picado. En el Tazón para Mezclar de 3 cuartos, mezcla los vegetales con la otra mitad de la salsa. Tapa ambos recipientes, agita bien y deja que sus contenidos se marinen por 45 minutos en el refrigerador.

Drena bien los camarones en el Colador Pequeño y colócalos de nuevo en su tazón. Repite la operación con los vegetales.

Precalienta la Parrilla Redonda durante 2 minutos a temperatura media-alta. Con la ayuda de la Espátula con Ranuras, agrega los camarones y deja que se cocinen por un lado durante aproximadamente 1 minuto y medio. Voltéalos y cocínalos durante 1 minuto y medio más. Agrega los vegetales y cocina durante 6 minutos; revuelve ocasionalmente usando la Cuchara y la Cuchara con Ranuras.

Sirve con el arroz de tu preferencia.



Viviendo el Placer de Nuestra Cocina Tradicional.

