



RECETARIO SOLO PARA GOURMET

Si dispone de camarones o langostinos frescos, cuézalos en abundante agua a la que debe agregarse sal para que la carne no pierda sabor. Cuide que no se pasen de una cocción óptima. Seguidamente retírelos del agua hirviendo y páselos por agua fría y pele las colas.

Si emplea un producto ya congelado, proceda previamente a descongelarlo. La mejor forma de hacerlo es dejándolos la noche previa en el refrigerador (no en el congelador) o a temperatura ambiente con la debida antelación. En caso de emergencia, descongele el producto en su envase, bajo un chorro de agua. Antes de usar escurra la carne colocada en un colador para eliminar el agua producto de la descongelación.

BON APETIT LE DESEA PESQUERA QUINTERO S.A.



ENTRADA DE HUEVOS DUROS CON CAMARONES

1°.- Se cuecen huevos hasta que estén duros. Una vez fríos, se pelan y se parten a lo largo en mitades. Se sacan las yemas y se muelen, agregándoles sal, pimienta y mostaza a gusto.

2°.- Mezcle las yemas molidas con una cucharada de crema de leche y la mitad de los camarones previamente son desmenuzados.

3°.- Con esta preparación se rellenan las claras, éstas se colocan en un plato sobre hojas de lechuga, se los baña con crema de leche y se adorna con camarones enteros. Rodéelos con papas cocidas picadas en cubitos.

COCKTAIL DE LANGOSTINOS O CAMARONES

1°.- Coloque en una fuente colas de camarones o langostinos previamente cocidos. Aliñe la carne con sal, aceite y limón.

2°.- Coloque la preparación en copas de boca ancha y se baña con mayonesa mezclada con coñac y salsa inglesa. Adicionalmente, se puede adornar la copa con aceitunas picadas.

COCKTAIL DE LANGOSTINOS

1°.- Mezcle mayonesa con mostaza al gusto y una cucharada de salsa de tomate o ketchup. Agregue una clara de huevo sin batir y unas gotas de jerez y se revuelve bien.

2°.- Aliñe las colas de langostinos con limón y un poco de pimienta.

3°.- Se ponen los langostinos en pocillos individuales o copas champañeras y se decora con la salsa.

SOPA DE CAMARONES

1°.- Hierva camarones frescos, pele y muela la mitad de ellos agregando un poco de leche.

2°.- Mezcle el resto de los camarones con pan remojado y exprimido, sal, pimienta y huevos.

3°.- Con una cuchara saque pequeñas porciones de la mezcla y déle forma esférica. Póngalas en una cacerola en que hierve un buen caldo marino, dejándolas sin revolver por unos minutos hasta que se endurezcan. Sazone a gusto y sirva bien caliente, en platos hondo con pan frito.



SOPA DE LANGOSTINOS A LA CREMA

- 1°.- Hierva los langostinos con agua con sal. Cuando estén listos retírelos del fuego, escurramos y cuando estén fríos, pélelos.
- 2°.- Con un poco de harina y mantequilla prepare una salsa blanca liviana. Luego agregue esta mezcla sobre un caldo ya preparado, que debe estar hirviendo, junto con las colas de langostinos.
- 3°.- Añada crema de leche y perejil a gusto.

TORTILLA DE CAMARONES

- 1°.- Poner en una sartén con mantequilla caliente, huevos batidos con clara y yema juntos; poner sal y pimienta.
- 2°.- Cuando esté medio cuajado se agregan las colas de camarones cocidos; envolver la tortilla de ambos lados y servir con salsa de tomate y lechuga picada.

PANQUEQUES CON CAMARONES

- 1°.- Prepare de forma habitual los panqueques.
- 2°.- Ponga a freír cebolla picada, agregue perejil, las colitas peladas y cocidas de camarones, un poco de harina y mezcle bien.
- 3°.- Bañe con un poco de vino tinto y con un cubito de caldo disuelto en una taza de agua caliente.
- 4°.- Sazone y deje a fuego lento hasta que esté cocida la harina, cuidando que no se pegue al fondo de la olla. Rellene los panqueques con la mezcla y sívalos adornados con perejil, pimientos y/o aceitunas verdes y negras.



LANGOSTINOS O CAMARONES A LA JARDINERA

1°.- Cortar y pelar las colas de los langostinos o camarones crudos. Seguidamente, póngalos a freír en aceite caliente.

2°.- Agregar cebollas en rodajas, vino, salsa de tomate y un cucharón de agua o caldo. Deje cocinar por unos minutos y luego agregue, previamente cocinados, dos tazas de arvejas y papas. Luego añada dos cucharadas de aceite, salsa de tomate, ajo, cebolla y aliños a gusto. Deje cocinar el preparado por unos minutos, agregando una cucharada de mantequilla.

3°.- Sirva caliente sobre hojas de lechuga.

HUEVOS CON CAMARONES

1°.- Cocine arroz colocando las colas de camarones al momento de echarle el agua. Cuando esté cocido el arroz, se extiende sobre una budinera o en la bandeja del horno, formando hoyos con una cuchara.

2°.- Quiebre un huevo en cada uno de los hoyos, agregando sobre cada uno de ellos queso y mantequilla.

3°.- Poner al horno hasta que los huevos cuajen. Servir en porciones. Acompañe con ensalada de colores vistosos.

CAMARONES CON MAYONESA

1°.- Cocinar los camarones en suficiente agua y sal.

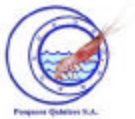
2°.- Una vez fríos, pelarlos y servirlos mezclados con mayonesa, adornado con tiritas de pimientos.

CAMARONES, GAMBAS o LANGOSTINOS AL AJILLO

1°.- Poner en una sartén o casuela de greda aceite de oliva. Cuando esté caliente, se añaden los dientes de ajos previamente picados, cuidando que apenas se doren. Si le gusta el picante, coloque un ají seco o ají picado fresco.

2°.- Añadir las colas de camarones, gambas o langostinos ya sean crudas o cocidas. Si se utilizan colitas congeladas, descongelarlas y escurrirlas en forma previa.

3°.- Freír durante unos minutos y servir calientes en platos de greda individuales, adornados con perejil picado.



CORONA DE ARROZ CON COLAS DE CRUSTACEOS

1°.- Mezcle arroz blanco o graneado con mayonesa. Unte con aceite un molde en forma de corona o anillo y rellénelo con el arroz, aprisionándolo bien. Luego, póngalo tapado en el refrigerador.

2°.- En una fuente mezcle las colas de camarones, gambas o langostinos con pepino y/o tomate cortado en cuadraditos o en rodajas. Mezclar con mayonesa, sal, pimienta y jugo de limón.

3°.- Desmolde el arroz en el centro de una fuente plana en el que se han dispuesto hojas de lechuga, a modo de piso.

4°.- En el centro del anillo vierta la preparación con las colas de crustáceos. Añada una cucharada de mayonesa sobre la mezcla. Coloque algunas colas de camarones sobre la corona de arroz. Además, adorne los bordes los costados de la fuente con rodajas de limón, tomates guinda, rabanitos.

CROQUETAS DE CAMARONES

1°.- Remoje miga de pan en leche y cuando estén blandas, estruje el pan para que escurra el líquido excedente. Luego, páselas por cedazo o desmenúcelas con un tenedor.

2°.- Pique las colas de camarones, gambas o langostinos y mezcle con pan rayado. Sazone a gusto, y agregue algo de perejil finamente picado. Si la mezcla queda poco consistente agréguele un poco de harina.

4°.- Con una cuchara saque porciones de la mezcla y déle forma esférica. Pásela por pan rayado y fríalas en abundante aceite hirviendo hasta que queden doradas.

5°.- Ponga las bolitas sobre papel absorbente. Sírvalas caliente, acompañadas de salsa tártara.

TALLARINES CON CAMARONES

1°.- Hierba los tallarines (de cualquier tipo) en abundante agua, cuidando que éstos queden "*al dente*".

2°.- En una sartén coloque abundante mantequilla donde se fríen ligeramente las colas de camarones, gambas o langostinos ya cocidas. Sazone a gusto y agregue una ligera porción de ajo picado.

3°.- Coloque los tallarines sobre una fuente o en platos individuales y sobre ellos ponga las colitas y la mantequilla. Adorne con cilantro muy finamente picado o huevos duro bien molidos.



BROCHETAS DE CAMARONES

- 1°.- Ensarte en mondadientes varias colas de camarones.
- 2°.- Bata claras de huevo a nieve, agregue las yemas y algo de harina, hasta formar una pasta con cierta consistencia. Sazone a gusto.
- 3°.- Pase los mondadientes con las colas de camarones por la mezcla y frías las en aceite caliente.

FIERRITOS DE GAMBAS DE PROFUNDIDAD

- 1°.- Ensarte en fierritos o varillas de bambú colas de gambas ya sea con cáscaras o sin ellas, siendo especialmente apropiadas para este fin las de mayor tamaño. Alíñelas y déjelas reposar.
- 2°.- Coloque los fierritos con las gambas sobre la parrilla y cocínelos por ambos lados.
- 3°.- Sírvalos acompañados de papas cocidas, pimientos asados y verduras de diferentes colores.

CEVICHE DE CAMARONES O LANGOSTINOS

- 1°.- Se requiere disponer de crustáceos frescos, los cuales se deben descolar y luego quitar la cáscara a las colas.
- 2°.- Ponga la carne cruda en una fuente. Agregue algo de cebolla, ajo y cilantro finamente picado. Sazone a gusto y ponga suficiente jugo de limón de manera que la carne quede totalmente humedecida. Deje reposar por algunas horas, hasta que la carne adquiera un color blanco, indicativo que están cocidas.
- 3°.- Coloque la mezcla en cazoletas individuales y acompáñelas con pan tostado y mantequilla.

EMPANADAS FRITAS DE QUESO Y CAMARONES

- 1°.- Extienda sobre una tabla las masas listas para empanadas.
- 2°.- Coloque en cada una de ellas un trozo de queso para fundir que sea de su agrado y tres o cuatro colas de camarones, según su tamaño. Moje con agua el borde de la masa y ciérrela, formando la empanada. Presione los bordes recién unidos con un tenedor.
- 3°.- Póngalas a freír en aceite caliente y al estar doradas por ambos lados extiéndalas sobre papel absorbente. Ideales como entradas o como aperitivo, antes de sentarse a la mesa.



EMPANADAS FRITAS DE CAMARONES O LANGOSTINOS

1°.- Fría cebolla picada fina, agregue condimentos, ají de color o una cucharada de salsa de tomate o ketchup. Cuando la cebolla esté lista, agregue las colitas de camarones o langostinos, y siga cocinando por unos minutos. Déjela reposar para que se mezclen los sabores

2°.- Extienda sobre una tabla las masas para empanadas.

3°.- Coloque en cada una de ellas una cierta cantidad del preparado, cuidando que sea suficiente para cerrar la empanada. Moje con agua el borde de la masa y ciérrela. Presione los bordes con un tenedor para asegurar su sellado.

4°.- Póngalas a freír en aceite caliente y al estar doradas por ambos laado extiéndalas sobre papel absorbente. Ideales como entradas o como aperitivo, antes de sentarse a la mesa.

CAMARONES AL HIELO

1°.- Ponga a cocer los camarones enteros en agua con sal y hojas de laurel; cuide sacarlos en su punto asegurando que no se pasen. Escúrralos y déjelos enfriar.

2°.- Escoja copas para servir champaña (boca ancha y pié largo), póngales hielo machacado en el fondo. Puede lograr una mejor presentación si lo prepara previamente utilizando agua teñida con algún colorante que de un tinte azulado.

3°.- Coloque los camarones alrededor de la copa, con las cabezas hacia el centro y las colas cayendo hacia abajo. Adorne el centro con perejil, cilantro u otros vegetales.

4°.- Servir al momento, poniendo las copas sobre servilleta de papel doblada en un plato grande, de manera que se puedan dejar allí las caparazones. Coloque pocillos individuales de mayonesa, salsa tártara o salsa golf para untar las colas.

CHUPE DE CAMARONES O LANGOSTINOS

1°.- Remoje miga de pan batido o francés en leche y cuando estén blandas, estruje el pan para que escurra el líquido excedente. Seguidamente páselas por cedazo o desmenúcelas con un tenedor.

2°.- Ponga a freír cebolla picada, añada condimento completo hasta que esté cocida y dorada. Añada el pan remojado y revuelva bien. Agregue las colas de camarones o langostinos y vuelva a revolver.

3°.- Bata huevos a nieve, agregue las yemas y mezcle todo cuidadosamente. Vacíe el preparado en librillos de greda individuales o en una fuente pirex. Póngala al horno hasta que cuaje y se dore la parte superior. Adorne con rebanadas de huevo duro, perejil o ají de color.



PALTA CON CARNE DE CRUSTACEOS

1°.- Partir paltas de piel gruesa (Hass) en dos mitades a lo largo. Retirar el huesco y sacar la pulpa con una cuchara, evitando estropear la cáscara.

2°.- Destine la pulpa a preparar guacamole (tomate y palta) para el cóctel.

3°.- Las colas de camarones cocidas y peladas se mezclan con mayonesa y un diente de ajo finamente machacado. Rellene las cáscaras de las paltas con esta mezcla. Sobre ella espolvoree páprika o perejil picado.

CREPPES DE CAMARONES

1°.- Bata claras a nieve y agregue las yemas. Agregue sal y pimienta.

2°.- En una sartén teflonado ponga algo de aceite y cuando esté caliente vierta el huevo batido. Cuando se dore por un lado de vuelta la tortilla. De inmediato, ponga encima de ella delgadas tiras de queso para fundir y sobre éste las colas de camarones, gambas o langostino. Tape la sartén y con fuego suave espere hasta que se derrita el queso.

3°.- Sirva de inmediato, acompañado de verduras verdes finamente picadas (p.e.; lechuga, berro, apio, achicoria).

CAMARONES REVENTADOS

1°.- Pelar las colas crudas de camarones. Ponerlas a freír en aceite y cuando ya estén rosadas, agregar salsa de tomate, ajo picado y cebolla en rodajas muy finas. Aliñar a gusto.

2°.- Colocar sobre tostadas de pan de molde o preferentemente pan frito. Espolvorear perejil finamente picado.

ASPIC DE CAMARONES O LANGOSTINOS

1°.- En caldo caliente se disuelve la gelatina sin sabor. Viértala en un molde de plástico o vidrio previamente aceitado.

2°.- Coloque colas de camarones o langostinos en su interior, cuidando que queden ordenadas en el fondo del recipiente. Puede agregar otras verduras cocidas si lo desea como papas y zanahoria picadas fino. Luego póngalo en el refrigerador para que cuaje la gelatina.

3°.- Desmolde el áspic sobre una fuente y decore con mayonesa y algunas colas de crustáceos reservadas para este fin. Acompañe con arvejitas, tomates y verduras de la estación.



LANGOSTINOS CON ESPARRAGOS

- 1°.- Las colas de langostinos se mezclan con puntas de espárragos, mayonesa, sal y pimienta.
- 2°.- Servir acompañado de huevo duro y rodajas de tomate y palta.

CAMARONES JAMBALAYA

- 1°.- Derrita mantequilla en un sartén en la que se dora cebolla picada. Una vez dorada la cebolla, eche en la sartén las colas e camarones y sofría la mezcla.
- 2°.- Agregue arroz previamente cocido o graneado y crema de leche espesa o crema Nestlé. Condimente a gusto y sirva muy caliente.

CAMARONES A LA NEWBURG

- 1°.- Derrita mantequilla en un sartén, agregando un poco de harina, se revuelve bien, y cuando espese, añadir yemas de huevo, unas cucharadas de salsa de tomate, las colas de camarones y un chorrito de jerez. Sazonar a gusto.
- 2°.- Cocinar el preparado por unos minutos y servirlo acompañado de papas fritas o puré.

RELLENO DE CAMARONES PARA VOL-AU-VENT

- 1°.- Se prepara salsa blanca con harina, mantequilla y leche. Cuando ya esté espesa y cocida, se retira del fuego.
- 2°.- Batiéndola vigorosamente se le agrega un poco de jugo de limón. Después, se revuelve esta crema con las colas de camarón enteras si son pequeñas o trozadas si son grandes, además de perejil, huevo picado pimienta y sal.
- 3°.- Se rellenan las hojarascas, canoas o masitas con un poco de esta mezcla y se meten al horno para calentar. Muy apropiadas para acompañar pisco sour, margaritas o caipiríñas.



CONCHAS DE CAMARONES

1°.- Se derrite queso a baño María y se le agrega leche caliente, mantequilla y pimienta, se revuelve para incorporar los ingredientes y se deja a fuego lento hasta que emulsiona bien la mezcla y espesa.

2°.- Se agregan las colas de camarones y se ponen en conchas de ostiones, librillos de greda o fuentes pirex. Se espolvorean generosamente con pan rayado o molido de galletas de agua o soda y un trocito de mantequilla.

3°.- Se meten al horno con fuego moderado para calentarlos y fundir la mezcla.

CREMA DE CAMARONES O LANGOSTINOS

1°.- Poner en un tazón harina, queso rayado, huevos y sal a la que se agrega leche de a poco, mientras se revuelve con una batidora. Luego colocar la mezcla en una olla y cocinar revolviendo continuamente hasta que esté espeso.

2°.- Agregue un poco de mantequilla y los camarones o langostinos enteros o picados. Coloque la preparación en una fuente o en pocillos individuales previamente enmantequillados. Cubra la mezcla con clara de huevo batida, espolvoree con más queso rayado y ponga a gratinar en horno caliente.

LANGOSTINOS CON CHOCLO

1°.- Saltar cebolla finamente picada y luego agregar los dientes de choclo ya cocidos. Cocinar un momento y sazonar. Una vez a punto agregar las colas de langostinos, dejando cocinar hasta hervir.

2°.- Agregue una porción de coñac, luego flambear y tapar para apagar el fuego.

3°.- Sirva el preparado acompañado de papas salteadas y verdura de la estación.

PIZZA DE CAMARONES O LANGOSTINOS

1°.- Sobre la maza de pizza o de prepizza esparza una generosa capa de salsa de tomate. Sobre ella coloque las colas de camarones o langostinos. Agregue aceite de oliva.

2°.- Coloque encima finas tiras de queso o ralle queso para fundir sobre los camarones o langostinos. Espolvoree abundante orégano y coloque dentro del horno hasta que se funda el queso. Sirva rápidamente antes que el queso se endurezca.

BON APETIT LE DESEA PESQUERA QUINTERO S.A.