



Plato fuerte



45 min



2 porciones



Camarones empanizados  
con coco y salsa picosa de  
duraznos de California

**Receta 5**



# Camarones empanizados con coco y salsa picosa de durazos de California

## Ingredientes

### Para los camarones

- 300gr de camarón (8 pzs de camarón U12)
- 1/3 de taza de harina
- 1 huevo
- 2/3 de taza de coco rallado
- c/s aceite vegetal
- c/s sal y pimienta

### Para la salsa

- 2 tazas de durazos de California
- 1 taza de pimienta morrón rojo
- ½ cucharadita de jengibre
- ½ cebolla blanca
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 4 cucharadas de vinagre blanco
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 taza de agua
- 6 chiletepines
- c/s sal

## Pasos

- Para los camarones: Pelar y limpiar los camarones dejándoles la colita. Salpimentarlos y reservarlos en un plato. Poner en 3 platos diferentes la harina (salpimentada), el huevo (salpimentado) y el coco rallado.
- Pasar los camarones por cada una de las mezclas en el siguiente orden: harina-huevo-coco.
- En una olla agregar aceite vegetal y calentarlo para freír los camarones.
- Una vez caliente, agregar los camarones 1 por 1 con cuidado para no quemarnos. Dejarlos 1 minuto y medio aproximadamente por cada lado.
- Una vez tengan un color doradito, sacarlos y ponerlos en un plato con papel absorbente.
- Salsa: Picar el pimienta morrón, el jengibre, la cebolla y los durazos de California.
- En un sartén caliente con aceite de oliva, agregar la cebolla y el jengibre. Dejar cocinar unos minutos. Agregar el pimienta morrón y los durazos. Una vez blanditos, agregar el vinagre, azúcar y jugo de limón. Después el chiletepin y 1 taza de agua. Dejar hervir la mezcla a bajo el fuego para reducirla. Una vez estén todos los ingredientes cocinados y la salsa haya reducido, licúa.





# Este recetario para ti

Te sabes en el mejor momento de tu vida. En el que quieres hacerlo todo porque puedes ver en la cara de tus hijos, en la expresión de toda tu familia, ese agradecimiento que solo tú sabes reconocer y por el que lo haces todo.

## Chef Karuy Zazueta

Lic. en Gastronomía por la U. Anáhuac y Le Cordon Bleu, con maestría en Administración por el EADA Business School; nos presenta un recetario inspirado en su gran trayectoria. Con experiencia en restaurantes de estrellas Michelin y hoteles internacionales; hoy nos comparte estas 12 recetas hechas especialmente para los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California.

*"Espero que estas recetas te inspiren tanto como a mí al momento de hacerlas y las disfrutes con las personas que más quieres."*

*Cocinar es mi manera de expresarme en donde también puedo dar felicidad a aquellos con los que comparto mis platillos."*

*@chefkaruyzazueta*

¡Tú sabes! Son sanos y deliciosos, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

