

# Ficha técnica

## Camarones dulces con pimientos asados, cebollas cambray glaseadas y salsa de chiles dulces

Ingredientes	Peso	Unidad
	Bruto	
Camarón 21 -25	200	gr
Pimientos asados	120	gr
Cebolla cambray glaseada	½	manejo
Salsa de chiles dulces	50	ml
Aceite vegetal	50	ml
Pimenton	5	gr
Sal	2	gr

### **Método de preparación:**

Al entrar la comanda debemos poner nuestros camarones previamente pelados con un sal, un poco de pimentón y aceite y los saltearemos a fuego fuerte, deben quedar jugosos por dentro y no muy cocidos.

En otra sartén pondremos ajo molido con aceite caliente y luego añadiremos los pimientos y las cebollas glaseadas.

Para emplatar pondremos una cama de pimientos junto con la cebolla, encima nuestros camarones y al lado en una lagrima la salsa de chiles dulces.

**Vida útil:** 20 minutos tras el emplatado

**Temperatura de emplatado:** 60 grados Celsius

**Porcionado:** Individual **Alergias e intolerancias:** no tomar intolerantes a la lactosa la yuca, contiene queso **Valor nutricional:** Plato rico en proteínas y grasas de origen animal.

# Subpreparaciones

## Pimientos asados

Ingredientes	Peso	Unidad
	Bruto	
Pimiento rojo	5000	gr
Comino	0.5	gr
Aceite de oliva	200	ml

En una charola de horno, pondremos los pimientos enteros con piel y todo y los metemos en el horno, hasta que la piel se ponga negra y el pimiento este blando y cocinado, es el momento que tendrá su propio dulzor.

Luego los pelaremos y les quitaremos las pepitas y lo guardaremos junto con el comino y el aceite en un recipiente que fecharemos.

## Salsa de chile dulce

Ingredientes	Peso	Unidad
	Bruto	
Chile Morita	150	gr
Chile ancho	150	gr
Chile guajillo	100	gr
Ajo	40	gr
Jengibre	100	gr
Azúcar	100	gr
Aceite vegetal	300	ml

Para realizarla desvenamos completamente los chiles y les quitamos las pepitas, mientras hacemos esto, los ajos enteros los vamos confitando en el aceite con el jengibre pelado y en rodajas. Una vez limpios los chiles los sofreímos, previamente hemos retirado los ajos, hasta que el aceite se tinte de color rojizo. Retiramos y lo pasamos a la licuadora junto con el ajo, jengibre y el azúcar. Lo guardaremos en un recipiente y fechamos.

# Cebolla cambray glaseada

Ingredientes	Peso	Unidad
	Bruto	
Cebolla cambray	10	manojos
Mantequilla	100	gr
Azúcar Moreno	40	gr
Sal	5	gr

Las cebollas cambray le retiraremos el tallo y las cortaremos a la mitad aquellas que sean muy grandes y en una sartén, pondremos la mantequilla, una cucharada de agua y las cebollas y a fuego muy lento iremos cocinando, cada vez que tomen color, pondremos otra cuchara de agua y desglasamos, así hasta que estén casi cocinadas en su interior, en ese momento pondremos el azúcar y seguimos moviendo y caramelizando 3 minutos. Retiramos y las guardamos fechando el recipiente.