



Camarones mariposa empanizados.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 1 hora 10 minutos

Porciones: 8 personas aproximadamente

La realidad es que estuve leyendo mucho acerca de los diferentes métodos e ingredientes para empanizar los camarones. Es uno de mis platillos favoritos desde niña y aún en aquellas épocas, recuerdo que los pedía bien doraditos.

No me gusta cuando el empanizado queda «aguadito» o que vienen sudados. No sé para ustedes pero para mí tienen que tener un «crunch» espectacular en cada mordida.

Por fin después de un rato de tomar ideas me aventuré con esta receta y puedo decirles... que el resultado va a pasar a la historia (así de maravillosos quedan lo prometo).

Solo tienen que seguir cuidadosamente las instrucciones, hasta para ponerlos en la rejilla al salir del aceite y verán que esta es la receta que llegó para quedarse en sus recetarios.

Ingredientes:

- 1 kilo de camarones grandes (21-25).
- 1 ½ Taza de panko.
- 1 Taza de pan molido.
- 2 Huevos.
- 125 gr.Crema líquida de leche.
- Harina blanca la necesaria.
- Aceite de pepita de uva, de cacahuete o de aguacate para freír.
- Sal.
- Pimienta.

Para sazonar los camarones hay opciones al gusto:

Ajo y cebolla en polvo, paprika, sal y pimienta.

Algún sazónador especial para pescados y mariscos.

Procedimiento:

1. Pelar y desvenar los camarones. Dejar solo las colitas pegadas al camarón. Abrirlos en forma de mariposa, pasando un cuchillo por el lomo, desde la cabeza hasta donde empieza la cola, sin llegar hasta abajo. Secarlos con una servilleta de papel.



Camarones mariposa empanizados.

2. Cuando los camarones ya están limpios y abiertos en mariposa, hay que sazonar muy bien por ambos lados al gusto. Ponerlos en un recipiente y reservar.
3. En un recipiente hondo, batir los dos huevos con la crema, leche y sal y pimienta. Reservar.
4. En otro recipiente poner harina blanca sola. Reservar.
5. Por último en un tercer recipiente con la mezcla de panko y pan molido (se le puede poner un poco de sazonador al gusto). Reservar.
6. Tomar un poco de harina con la mano y espolvorear los camarones en la vasija donde están ya sazonados, revolviendo de manera que queden cubiertos con una capa delgada cada uno de ellos.
7. Calentar suficiente aceite en un wok o sartén hondo, hasta que alcance una temperatura de 350°F o 176°C.
8. Tomar de uno por uno los camarones con harina y seguir estos pasos:
 - Pasarlos por el huevo batido con crema y leche.
 - Regresarlos al recipiente que tiene harina y empanizar bien por ambos lados, eliminar el exceso de harina.
 - Nuevamente a la mezcla de huevo y leche. Escurrir un poco.
 - Finalmente al recipiente con los empanizadores (panko y pan molido).
9. Llevar a freír hasta que el empanizado tome un color dorado medio.
10. Sacar, poner en servilleta absorbente por unos segundos y luego pasar a enfriar a una rejilla para que no se hagan aguados.

¡BUEN PROVECHO!