

CAJA DE CAMARONES RELLENOS CON NUECES

Ingredientes

1 pan blanco o negro de tamaño mediano
1 1/2 kl de camarones

Preparación

Parte 1era.- 1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de aceite
1 cebolla, 1 ajo
sal, pimienta
1 cucharadita de Paprika
1 ramillete: perejil, laurel, romero
5 tomates
1 vaso de vino blanco
2 cubitos extracto Maggi

Parte 2da.- Aceite
ajo
limón
sal
1 copita de buen Cognac
1 kl de camarones

Parte 3era.- leche
harina
mantequilla
sal
2 yemas crudas

El pan se prepara como si fuera una caja, vale decir se le quita la miga hasta dejar las paredes con un espesor de 2 cm., para lo cual se le habrá quitado primero la parte superior como si se tratara de una tapa; o bien se parte el pan por mitad y así salen 2 mitades.

1era Salsa.- Ponga en una cacerola 1 cucharada de mantequilla y otra de aceite, 1 cebolla picadita y ajo también picado, sal, pimienta, Paprika, el ramillete de perejil, laurel y romero, 5 tomates sin cáscaras ni pepas 2 cubitos Maggi, que hierva unos 10 minutos. Enseguida se

agrega un vaso de vino blanco, hervir 2 minutos más. Cuélese esta salsa.

2da Salsa.- a 1 kl de camarones se le saca el coral crudo y se separa, lo mismo las colas crudas por otro lado con la comida de las patas, sazonando con sal, pimienta y limón. Los cuerpos se sancochan y se pasan por la licuadora en una taza de agua. En una sartén con aceite se dora un ajo entero, se retira, enseguida las colas de camarones y el coral que están crudos, que cocinen minutos. Enseguida 1 copa de buen cognac y se prende. Cuando se apaga se une con la salsa de los tomates y la salsa de los cuerpos molidos y colados, reducida a 1/2 taza y espesada con harina. El jugo de 1 limón.

3era Salsa.- Lo último es una salsa blanca. 1 tarro de leche, harina, mantequilla, sal, nuez moscada; a fuego lento sin dejar de revolver. Fuera del fuego 2 yemas de huevo crudas.

Estas 3 salsas se mezclan a pocos. Luego viértase la parte de la salsa en el pan; esperar que el pan la absorba y el resto de los camarones por encima. Lleve el pan inmediatamente al horno para que con los camarones se mantenga caliente sin tostarse.

Se adorna con perejiles crespos, encima huevo duro ceruido y el 1/2 kl de camarones rellenos así: a las colas se les da un corte, se aplanan, se rellenan de nueces molidas, se cierran, se pasan por sal, y ajinomoto, por claras crudas y por chuño, se aprietan, conservándoles la puntita y se frien.