



CAMARONES CON COMPOTA DE FRUTOS DESHIDRATADOS

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 600 gr de camarones grandes limpios
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de orejones picados (125 gr)
- ½ taza de manzana deshidratada picada (125 gr)
- ¼ taza de ciruela pasa sin hueso y picadas (60 gr)
- ¼ taza de pasitas (60 gr)
- 1 taza de vino tinto (250 ml)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ½ zanahoria en cubos pequeños (125 gr)
- 3 tazas de agua (750 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta los camarones y saltéalos en un sartén caliente con aceite hasta que cambien de color. Reserva.
2. Mezcla los orejones con la manzana, la ciruela pasa y las pasitas. Baña con el vino tinto y deja marinar por 1 hora.
3. En una sartén caliente con aceite saltea la cebolla. Cuando comience a verse transparente, agrega el ajo y la zanahoria. Añade una taza de agua, tapa y cocina por 5 minutos hasta que la zanahoria se suavice.
4. Vierte esto en la licuadora, añade las frutas maceradas con el vino tinto, el consomé y el resto del agua. Licúa hasta que obtengas una mezcla homogénea. Regresa al fuego hasta que suelte el hervor.
5. Sirve la compota en una fuente con los camarones y ofrece.

Porciones:

4