

SECONDI PIATTI

Camarones al mojo de ajo

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 6 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI MARINATA



Questo piatto messicano con i gamberi e l'aglio è ricco di sapori forti. Il tutto mitigato dalla dolcezza dell'avocado che viene servito di accompagnamento. Una combinazione di morbidezza e delicatezza insieme alla punta leggermente piccante dell'aglio.

INGREDIENTI

GAMBERONI freschi - 18
AVOCADO pelati e tagliati sottilissimi - 2
LATTUGA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 4
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i gamberoni, apriteli lasciando le due metà unite per il dorso. Adagiateli su un piatto, insaporiteli con sale, pepe e gli spicchi d'aglio affettati sottili.



- 2 Coprite il piatto con della pellicola e lasciate marinare in frigorifero per circa due ore. Trascorso questo tempo, scaldate l'olio in una padella, unitevi i gamberoni con il loro condimento e fateli colorire su entrambi i lati rivoltandoli spesso.



- 3 Scolateli dall'olio in eccesso ed adagiateli sulle foglie di lattuga disposte sul piatto di portata; guarniteli con le fettine di avocados e servite.