

Camarones a la Termidor



Ingredientes

1 receta de Salsa Bechamel
1 kg de Crudos Camarones sin piel y limpios
1 zanahoria cortada finamente
1 tallo de celery picado finamente
1 cebolla cortada finamente
½ taza de coñac
1 taza de crema de leche
½ taza de queso parmesano
10 gr. de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Paso 1: Preparar la salsa bechamel según le indica la receta. Cubrir con filme plástico para que no se forma una capa sobre la salsa.

Paso 2: En una sartén derretir la mantequilla y luego agregar la zanahoria dejando sofreír por unos 5 min. aproximadamente, enseguida agregar el celery y la cebolla, dejando que se caramelicen los vegetales. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

Paso 3: Añada los camarones, revuelva, dejé cocinar por 5 min.

Paso 4: Pasado el tiempo agregue el coñac, dejar que la llama flambee los camarones. Una vez que se evapore el alcohol se apagará la llama.

Paso 5: En la bechamel previamente preparada agregar la crema de leche y el queso parmesano, llevándolo a fuego bajo hasta que todo se incorpore. Ratificar la sazón si es necesario.

Paso 6: Por último, añadir los camarones y sirva de inmediato.