

ENTRADAS

MINI CAUSITAS DE CAMARÓN CON MAYO DE SYRACHA



Ingredientes:

- Medio kilo de papas
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de pasta de ají amarillo
- Jugo de 1/2 limón
- Sal al gusto
- Aceite De Oliva
- Camarones grandes
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de syracha
- Sésamo
- Cibulette o cilantro

Preparación

- Hacer un puré con medio kilo de papas, pasar por un colador o cedazo para que quede muy suave.
- No batir batidor eléctrico ya que queda chicloso.
- Poner en un bowl el puré + 2 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de pasta de ají amarillo (2 si te gusta más picante) + jugo de 1/2 limón + sal al gusto + la cantidad de aceite de oliva necesario para que quede una pasta muy suave, húmeda pero no se pegue en los manos (la a cantidad de Aceite va a depender de cuán seco o húmedo hayan quedado el).



- Aliñar camarones grandes cocidos, pelados y desvenados con un chorrito de aceite de oliva + sal + gotas de limón. Reservar.
- MAYO DE SYRACHA: Mezclar 3 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de syracha o pasta de ají rojo + 1 cucharada de jugo de limón, mezclar y agregar sal si fuese necesario. Poner en una bolsita o manga pequeña o en una mamadera de cocina para facilitar el emplatado. Reservar
- Hacer bolitas pequeñas (que te puedas meter a la boca) con el puré y ponerlas en un plato para servir o en cucharitas. Cubrir con 1 camarón y decorar con líneas de mayonesa de syracha + sésamo + cibulette o cilantro.

