

¿Qué voy a cocinar hoy?

Las mejores  
**RECETAS**  
con camarones

Las mejores recetas con camarones





## VUELVE A LA vida

- ❑ 200 g de camarón pacotilla, limpio
- ❑ ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- ❑ 2 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- ❑ 1 chile serrano, cortado en rodajas
- ❑ 4 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- ❑ 150 g de ostiones, limpios
- ❑ 250 g de pulpo, cocido y cortado en cubos
- ❑ 10 almejas, sin conchas y limpias
- ❑ 10 limones, su jugo
- ❑ 1 taza de cátsup
- ❑ ½ taza de jugo de naranja
- ❑ 5 cucharadas de aceite de oliva
- ❑ 4 cucharadas de salsa bruja
- ❑ 1 cucharadita de orégano, molido
- ❑ 4 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- ❑ 4 cucharadas de Jugo MAGGI®
- ❑ 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- ❑ 1 aguacate, cortado en rebanadas
- ❑ 3 rábanos, cortados en rodajas delgadas
- ❑ 8 hojas de cilantro, desinfectado

🕒 20 minutos + refrigeración

👤 4 porciones

**1** Mezcla los camarones, la cebolla, los jitomates, el chile, el cilantro picado, los ostiones, el pulpo, las almejas, el jugo de limón, la cátsup, el jugo de naranja, el aceite de oliva, la salsa bruja, el orégano, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI® y la sal con ajo.

**2** Cubre con plástico adherente y refrigera por 20 minutos.

**3** Sirve en copas, decora con el aguacate, los rábanos y las hojas de cilantro; ofrece.

Puedes agregar un poco de salsa picante.



## Aguachile MIXTO

 15 minutos + refrigeración  4 porciones

- ❑ 200 g de camarones, limpios y en corte mariposa
- ❑ 2 filetes de pescado, cortados en cubos
- ❑ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ❑ 2 dientes de ajo, picados finamente
- ❑ ½ cebolla morada, fileteada
- ❑ 2 jitomates, cortados en cubos pequeños
- ❑ 3 piezas de chile serrano, cortados en rodajas
- ❑ 6 limones, su jugo
- ❑ 4 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- ❑ 4 cucharadas de Jugo MAGGI®
- ❑ 1 aguacate, cortado en rebanadas
- ❑ ½ taza de hojas de cilantro, desinfectado
- ❑ 1 paquete de galletas saladas (186 g)

**1** Mezcla los camarones, el pescado, el aceite de oliva, el ajo, la cebolla morada, los jitomates, los chiles, el jugo de limón, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y el Jugo MAGGI®.

**2** Cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 30 minutos.

**3** Sirve, decora con el aguacate y las hojas de cilantro; acompaña con las galletas; ofrece.

Puedes agregar ostiones a la mezcla.



# Empanadas DE CAMARÓN

45 minutos 12 piezas

## MASA

- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 5 tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- 1 cucharada de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- ¼ taza de agua

## RELLENO

- 500 g de camarón, cocidos
- ½ cebolla, picada finamente
- 6 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 3 jitomates, cortados en cubos
- 1 cucharada de sal con ajo, en polvo
- Aceite de maíz para freír

## ADEREZO

- ½ taza de catsup
- ½ limón, su jugo
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de salsa picante
- 2 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- ½ taza de mayonesa
- ¼ pieza de cebolla morada, picada finamente
- 5 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 1 aguacate, cortado en rebanadas

**1** Para la masa, bate la mantequilla hasta acremar, añade la harina de trigo, la sal, el azúcar y el huevo. Agrega poco a poco la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el vinagre, el agua y mezcla hasta formar una masa; cubre con plástico adherente y deja reposar por 10 minutos. Para el relleno, mezcla el camarón, ½ cebolla, 6 ramas de cilantro, el jitomate y la sal con ajo.

**2** Para formar las empanadas, toma una pequeña porción de masa y con ayuda de un rodillo, extiéndela sobre una mesa enharinada hasta formar un óvalo, coloca el relleno en uno de los extremos, ciérrala y presiona ligeramente las orillas. Con tus dedos, dobla hacia adentro la orilla de la masa, comenzando del centro a los extremos para sellar, repite con el resto de los ingredientes. Calienta el aceite y fríelas por ambos lados hasta que doren ligeramente; colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

**3** Para el aderezo, mezcla la catsup, el jugo de limón, el orégano, la salsa picante, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y el Jugo MAGGI®. Abre las empanadas, rellena con un poco del aderezo, la mayonesa, la cebolla morada, el cilantro restante y el aguacate. Ofrece

Al comprar camarones, adquiere los que tengan cabeza, esta parte del ingrediente es un indicador de frescura, ya que puedes verificar que no esté oscura de lo contrario está en proceso de descomposición.



# Camarones AL COCO estilo Campeche

- ❑ 3 manzanas verdes, cortadas en rebanadas gruesas
- ❑ ½ taza de azúcar
- ❑ ½ taza de agua
- ❑ 1 raja de canela
- ❑ 1 kg de camarones grandes, limpios, sin cáscara y con cola
- ❑ 4 limones, su jugo
- ❑ 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- ❑ 4 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- ❑ 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- ❑ 1 ½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- ❑ 2 huevos
- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 1 ½ tazas de coco, rallado
- ❑ 1 ½ tazas de Cereal Integral Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten
- ❑ Aceite de maíz para freír
- ❑ 8 hojas de menta, desinfectadas

🕒 35 minutos + refrigeración 🍴 4 porciones

**1** Cocina las manzanas con el azúcar, el agua y la canela hasta que estén suaves. Mezcla los camarones, el jugo de limón, el Jugo MAGGI®, Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y la sal con ajo; cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 20 minutos.

**2** Mezcla la harina de trigo, los huevos y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® hasta integrar por completo. Aparte, mezcla el coco y el Cereal Integral Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten; cubre los camarones con la mezcla de huevo y después con la de coco.

**3** Fríelos en aceite caliente hasta que doren ligeramente, colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Sírvelos con las manzanas, decóralos con la menta y ofrece.

Conserva tus ingredientes secos como la harina, el azúcar o la sal en recipientes herméticos, en un lugar fresco y seco.



# Camarones AL MOJO DE AJO

40 minutos + refrigeración 4 porciones

- 2 cabezas de ajo, limpias
- ¼ pieza de cebolla, en trozo
- 2 limones, su jugo
- 4 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 600 g de camarón, limpio, en corte mariposa, con cabeza y cáscara
- ¼ taza de aceite de maíz
- ½ taza de mayonesa
- 4 limones, cortados en cuartos
- 2 tazas de poro, frito
- 4 dientes de ajo, fileteado y frito
- 12 hojas de perejil, desinfectado

**1** Licúa las 2 cabezas de ajo con la cebolla, el jugo de limón, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la pimienta negra y la sal con cebolla.

**2** Unta los camarones con la mezcla anterior, cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 30 minutos.

**3** Calienta el aceite y fríe los camarones hasta que cambien de color, moviendo constantemente para evitar que se peguen. Acompaña con la mayonesa, los limones restantes; decora con el poro, el ajo frito y el perejil. Ofrece.

Para evitar que los camarones se curven al cocinarlos, introduce un palillo largo por el centro de cada uno y retíralo antes de servir.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Zayra Álvarez

Yamel Barrera

Fernanda González

Paulina Moneda

Andrea Carías

Olivia Urdiales

**Dirección Editorial y Diseño:**

Fernanda González

**Contenidos Editoriales:**

Fernanda González

Mariana Ortega

Jonathan Núñez

**Diseño e Ilustración:**

Fernanda González

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

Chef Mariana Ortega

Chef Jonathan Núñez

Sub chef Miguel Martínez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Gabriel Rodríguez

Sub chef Carmen Rosas

Sub chef Eduardo Mayoral

Becario: Noé Medina

**Estilismo de alimentos:**

Becky Treves Studio

**Fotografía:**

Karla Acosta

**Publicado y editado por:****Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,  
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520, Ciudad de México.

CONSOMATE®, JUGOSO AL SARTÉN®,  
MAGGI®, Media Crema NESTLÉ®, LA  
LECHERA®, CARNATION® CLAVEL® y sus  
diseños son marcas registradas, utilizadas bajo  
la licencia de su titular, Société des Produits  
NESTLÉ, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey,  
Suiza.

CROSSE & BLACKWELL®, es marca registrada  
utilizada bajo licencia de Société des Produits  
NESTLÉ S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey,  
Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

*Recetas*  
Nestlé®  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

