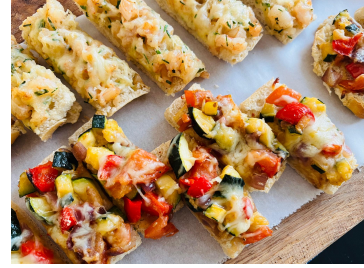


PALITOS DE CAMARONES Y VEGETALES CON QUESO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 13 minutos



Ingredientes

Mezcla de camarones

- 1 libra de camarones, limpios
- ½ cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharaditas de condimento Cajún
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mayonesa
- ¼ taza de cebollín* fresco, finamente picado (chives)
- 2 dientes de ajo, triturado
- ¾ taza de queso mozzarella o cheddar rallado

Mezcla de vegetales

- ½ chile morrón rojo (paprika), cortado en cubitos
- ½ Zucchini, cortado en cubitos
- 1 Cebolla morada pequeña, cortada en cubitos
- 1 tomate pequeño, cortado en cubitos
- 1 diente de ajo, triturado
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de queso mozzarella o cheddar rallado

Para hacer los palitos:

- 2 charadas de queso parmesano rallado
- 2 hogazas de pan baguette o ciabatta o pan rústico cortado por la mitad como un sándwich grande

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C), y prepara una bandeja para hornear con papel para hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano agrega los camarones, el aceite de oliva, los condimentos cajún, sal y pimienta, mézclalo bien para que todos los camarones queden bien condimentados.
3. En una sartén grande, a temperatura media alta, cocinar los camarones solo por uno o dos minutos por cada lado, cuando estén rosados retirar del fuego y dejar enfriar.
4. Cuando se enfrien, córtalos en pedazos pequeños, coloca los camarones en un recipiente mediano con la mayonesa, el ajo, el cebollín y el queso, sazonar con sal y pimienta al gusto. Dejar aparte.

5. En una sartén, agregar un chorrito de aceite de oliva, dejar que caliente y agregar los vegetales y el ajo, saltearlos por unos 5 a 7 minutos, echarles sal y pimienta al gusto, cuando estén sacarlos en un recipiente y agregarle el queso mozzarella rallado, mezclar bien y dejar aparte.
6. Cortar el pan a lo horizontal, colocarlo en la bandeja que tenias lista, en una de sus tapas agregar la mezcla de camarones y en la otra la mezcla de vegetales, espolvorear el queso parmesano encima.
7. Hornear durante 10-13 minutos o hasta que veas que el queso está derretido y dorado, luego sacar del horno y cortar en palitos y listos para disfrutar.. yummy!

www.unapizcadeluna.com