



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	Cóctel de camarón
	FECHA	4/11/2018
	TIPO DE EVENTO	Taller Culinology
	CHEF	Equipo Costa Caribe
	CATEGORÍA	Menu de Degustacion
	TIPO DE COMIDA	Nueva Cocina Colombiana
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa de tomate, Mayonesa especial, salsa chipotle
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	1
INGREDIENTES		
NOMBRE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Camarones desvenados	100gr	
Salsa de tomate Zafrán	50 gr	
Mayonesa especial Zafrán	80 gr	
Salsa chipotle Zafrán	20gr	
Zumo de limón	media taza	
Cebolla Cabezona (Picados)	15gr	
Ajo Fresco (Picados)	2gr	
Pimenton rojo fresco	10gr	
Brandy	una cucharada	
Sal	al gusto	
PREPARACIÓN		
Paso 1:	colocar los camarones en el zumo del limón con el ajo y dejar cocer hasta que den tono rosado	
Paso 2:	mezclar el resto de los ingredientes en un bowl y reservar	
Paso 3:	incorporar a la salsa los camarones, mezclar y servir en copa o recipiente adecuado	
MATERIAL DE COCINA	cucharas, tabla, cuchillo, bowls y copas.	
EQUIPO DE COCINA		