



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Chef Antonio Balassone

CAMARÓN Y CALABAZAS

En Italia el camarón y la calabaza son una combinación perfecta que se usa generalmente en un primer tiempo: Pasta Gamberi e zucchini. En este caso, se servirá como plato fuerte. Dependiendo de la porción que sirvamos, también puede ser una entrada.

INGREDIENTES:

- 2 piezas de calabazas pequeñas
- 6 piezas de camarones Jumbo frescos
- 1/2 cebolla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/3 de taza de crema para batir
- 1 Limón amarillo
- Aceite de oliva
- Sal

EXTRAS:

- Decoración:
- Menta y cilantro

MARINADA:

- Mantequilla
- Soya
- Salsa de Pescado

PROCEDIMIENTO:

1. Una vez pelados los camarones, marinar en una mezcla tibia a base de mantequilla, un par de gotas de salsa de pescado y media cucharada de salsa de soya. En este procedimiento no estamos cocinando los camarones sino condimentándolos con una marinada tibia de temperatura.
2. Cortar la calabaza por la mitad de forma transversal. Dos mitades, las usaremos para hacer una salsa y la otras dos mitades como acompañante.



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

3. Cortar la calabaza para la salsa en rodajas o medias lunas y saltear en un sartén junto con la cebolla cortada previamente en julianas.
4. Una vez que la cebolla está acitronada, licuar estos dos ingredientes con un poco de mantequilla, y la crema para batir. Si fuera necesario más líquido, agregar un poco de agua o más crema. Tendremos una salsa verde clara brillante. Condimentar con sal a gusto.
5. En un sartén antiadherente, agregar un poco de aceite de oliva y sellar las dos partes restantes de la calabaza por el lado del corte. Una vez que las calabazas estén cercanas a su punto de cocción ideal, agregar los camarones que sellaremos por un minuto de cada lado. La idea es obtener color sin sobre-cocerlos. Condimentar con sal.
6. Servir en la base del plato la salsa, luego la calabaza dejando el lado del corte hacia arriba y los camarones encima de la calabaza. Terminar con hierbas y jugo de limón amarillo.