



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL
CARTE D'OR



MODERNOS y Esenciales

Tacos de camarón estilo roca

INGREDIENTES

- 800 g de camarones limpios
- 300 g de Knorr® Professional Capeador
- 300 ml de agua
- 1 L de aceite vegetal
- 300 g de tortillas de maíz
- 300 g de Hellmann's® Mayonesa Real
- 120 ml de reducción de jugo de naranja
- 30 g de siracha o salsa picante
- 5 g de Knorr® Professional Caldo de Camarón
- 240 g de col morada fileteada
- 10 g de ajonjolí negro

PREPARACIÓN

Paso 1. Mezclar Knorr® Professional Capeador con el agua, hasta que no queden grumos y dejar reposar durante 10 minutos.

Paso 2. Calentar el aceite a 170°C .

Paso 3. Sumergir los camarones en la mezcla del capeador y freír hasta que tomen un color dorado. Sacar del aceite y colocarlos en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

Paso 4. En un bowl mezclar Hellmann's® Mayonesa Real, la salsa y Knorr® Professional Caldo de Camarón. Reservar.

Paso 5. Calentar las tortillas y montar los camarones junto con la mayonesa.

Paso 6. Decorar con la col morada fileteada y el ajonjolí.

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2023

