

CANOAS CREMOSAS CON CAMARONES CRISPY



Dificultad:
Media



Porciones:
4



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	471 Kcal
Proteínas:	18.0 g
Grasa Total:	21.7 g
Colesterol:	128. mg
H. de Carbono:	50.0 g
Fibra Dietética:	0.60 g
Sodio:	665 mg

Ingredientes

- 1 Cucharadita de aceite
- 1 Cebollín picado fino
- 150 g Colitas de camarones peladas
- 1 Tarro chico de crema espesa NESTLÉ®
- 1 Huevo batido
- 1 Bandeja con mini tartaletas o canoas
- 1 base para pollo crispy MAGGI®

Preparación

1.- En una sartén a fuego medio calienta el aceite indicado y saltea el cebollín por unos minutos, luego agrega los camarones y cocina durante 3 minutos más aproximadamente removiendo de vez en cuando (no cocinarlos completamente). Reservar.

2.- Luego, pasa los camarones por la base para pollo crispy MAGGI® con el cuidado que quede bien adherida, déjalos en una bandeja separados uno del otro. Aparte en un bowl, mezcla la crema espesa NESTLÉ® con el huevo batido, condimenta con sal y pimienta y rellena cada una de las canoas con esta preparación.

3.- Acomoda dos a tres camarones sobre las canoas y hornea a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min. hasta cuajar y dorar levemente la crema y dorar los camarones.