



CROCANTES DE CAMARONES CON MILHOJAS DE PARMESANO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de camarones
- 250 g de queso parmesano
- 30 g de aceite de oliva
- 3 unidades de puerro
- 50 ml de nata
- 1 diente de ajo

LA PREPARACIÓN

- Calienta una sartén antiadherente. Dispón en ella 3 ó 4 pequeñas montañas de parmesano recién rallado, separadas unas de otras.
- Aplasta ligeramente con el dorso de una cuchara.
- Mantén sobre fuego suave hasta que el queso se funda y forme galletas.
- Retíralas y resérvalas en un lugar seco para que se conserven crocantes.
- Repite la operación hasta terminar con el parmesano.
- Corta los puerros en juliana y el ajo en láminas; rehoga en el aceite de oliva.
- Incorpora los camarones y la crema. Cocina brevemente y retire.
- Arma las milhojas en los platos, intercalando la preparación de



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.7 g	Grasas 24.5 g
Kcal 352	Proteínas 28.3 g

camarones entre galletitas de
parmesano. Sirve de inmediato.