Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Креветки для канапе от Константина Вагу

19 декабря 2012 16:05 · https://open-cook.ru/recipes/krevetki-dlya-kanape-ot-konstantina-vagu



Этот рецепт жареных креветок поможет вам сделать красивые и вкусные канапе для праздничного стола. Хорошая идея для холодных закусок, которые можно приготовить заранее.

Мы расскажем вам 2 варианта приготовления креветок, но только один из них, к сожалению, будет с фотографиями.

Нужно:

- 350 гр королевских креветок. Можно взять и мороженые сырые и варено-мороженые, размер нужен 16-20, в крайнем случае 16-25 (эти цифры говорят о том, сколько штук

содержится в фунте веса). Не стоит бояться названия “королевские креветки”, на деле они оказались не такими уж и дорогими, 350 гр вышли у нас на 119 рублей, на праздник можно себе позволить для разнообразия. В гипермаркетах их можно приобрести на развес.

- 100 гр сухого белого вина
- 2-3 зубчика чеснока
- 1/2 ст.л. сливочного масла
- 1/2 ст.л. оливкового масла

1 вариант

Мы использовали варено-мороженые креветки. Размораживаем их заранее в холодильнике, затем очищаем от панциря и кишки.



Отправляем на разогретую сковороду со смесью масел наши креветки.



Следом измельченный чеснок.



Обжариваем все несколько секунд до появления чесночного запаха.



Добавляем вино и держим все на огне, помешивая, пока вино не выпарится. На это уходит буквально минутка, максимум две. Креветки готовятся очень быстро, не передержите их, иначе они будут резиновыми на вкус.



Основу для канапе вы можете выбрать сами, это могут быть просто кусочки хлеба, вырезанные фигурными формочками для печенья или стопкой, или быть может поджаренные тосты, или и то и другое, намазанное чем-нибудь.
На кусочек хлеба креветки можно выложить внахлест по две штуки, хвостами вверх. А дальше украсить по желанию.



2 вариант

Порезанный пластинками чеснок обжариваем на разогретой сковороде со смесью масел до коричневого цвета, темно коричневого. Можно добавить веточку тимьяна. Вынимаем из масла чеснок (получается ароматное масло, как для гренок отправляем туда креветки, несколько секунд жарим и добавляем вино, готовим до выпаривания вина. Следим, чтобы не передержать креветки на огне, чтобы они не стали резиновыми.

Приятного аппетита!
