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

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

Салат с креветками

28 февраля 2017 09:17 · https://open-cook.ru/recipes/salat-s-krevetkami



Интересный салат с креветками я придумала на Новый Год. Немного необычный и безумно вкусный, он нам очень понравился. Состоит всего из трех ингредиентов и вкусного апельсинового соуса с шафраном и готовится очень просто и быстро.

На 2 порции:

- 300 гр креветок (свежих или замороженных)
- половина авокадо
- половина груши
- 1 зубчик чеснока

- малюсенькая щепотка шафрана, буквально несколько рылец (да-да, пряность шафран - это высушенные рыльца цветков шафрана)
- свежевыжатый сок половины апельсина
- 1/2 чайной ложки меда
- соль и черный перец по вкусу
- щепотка острого молотого красного перца по вкусу
- чайная ложка растительного масла

Размеры креветок не важны, все равно их придется нарезать. Если креветки замороженные, их нужно разморозить в холодильнике, ну по крайней мере я так делаю, а затем почистить. Если креветки с головами, то оторвать их. Почистить креветки можно двумя способами. Первый: осторожно разрезать панцирь ножницами по спинке, удалить его и ноги. Второй: я обычно просто разрываю панцирь с живота и удаляю его вместе с ногами. И в том, и в другом случае нужно сделать надрез на спинке и удалить кишечную вену.



Разогреть сковороду с маслом на сильном огне. Выложить креветки и чеснок, порезанный пополам вдоль.



Помешивая, готовить креветки до тех пор пока они не станут немного оранжевыми. Это займет буквально 1-1,5 минуты. Не стоит готовить их до красного цвета, так как они потом дойдут до кондиции в горячем соусе, иначе они станут резиновыми и потеряют во вкусе. Переложить креветки в мисочку или чашку, а чеснок выбросить.



Вылить на сковороду после креветок апельсиновый сок и добавить шафран.



Добавить мед и перемешать.



Помешивая, готовить соус пока он не загустеет. На сильном огне это быстро произойдет, у меня в итоге получилось 1,5 столовых ложки густого соуса.



Положить в соус креветки, перемешать и потушить еще секунд 10.



Креветки выложить в ту же мисочку, где они были, а сковороду с соусом снять с огня.



Авокадо и грушу нарезать маленьким кубиком и сложить их в миску или глубокую тарелку.



Нарезать креветки кусочками такого же размера, как авокадо и груша, переложить в миску.



Добавить соус и перемешать.



Всыпать чуть-чуть соль, черного и острого перца, перемешать и попробовать. При необходимости добавить еще соли или перца. Вкус вам придется делать под себя, так как даже у нас с мужем были разногласия по этому поводу и мне еще пару раз пришлось добавлять острого перца, пока не появился баланс вкуса.



Готовый салат можно разложить по порционным емкостям, например в маленькие креманки или даже бокалы или выложить все в один красивый салатник. При желании украсить дольками апельсина.



Приятного аппетита!