



Recetas

Bocados tropicales: patacones con camarones en salsa de coco

Crujientes por fuera y cremosos por dentro, estos patacones rellenos combinan el sabor fresco del camarón con una salsa de coco aromática y el toque inconfundible de Sal Bahia. Un plato ideal para compartir, celebrar o simplemente darle a tu cocina un aire tropical con sabor venezolano.



Fácil



30 mins



Cocina



3-4



Ingredientes

Para los patacones:

- 2 plátanos verdes
- Aceite para freír
- Sal Bahia al gusto

Para el relleno:

- 300 g de camarones limpios
- 1 diente de ajo picado
- ½ pimentón rojo en tiras finas
- ½ cebolla morada en julianas
- ½ taza de leche de coco
- 1 cucharada de mantequilla o aceite
- Sal Bahia y pimienta al gusto
- Cilantro fresco para decorar

Utensilios

- Olla grande con tapa
- Cuchillo y tabla de picar
- Dos tenedores
- Espátula o cuchara de madera

Preparación

Prepara los patacones: Pela y corta los plátanos en trozos. Fríelos hasta que estén suaves. Retira, aplástalos con cuidado y fríelos nuevamente hasta que estén dorados. Escúrrelos sobre papel absorbente y agrega Sal Bahia al gusto.

Haz la salsa de coco: En una sartén con mantequilla o aceite, sofríe el ajo, la cebolla y el pimentón por 3 minutos. Agrega los camarones y cocina hasta que cambien de color.

Agrega la leche de coco, sazona con Sal Bahia y pimienta. Cocina a fuego medio por 5 minutos hasta que la salsa espese ligeramente.

Monta los patacones: Coloca los patacones en un plato y sirve encima los camarones en salsa. Decora con cilantro fresco.

Un toque Bahía: Este plato tropical es una mezcla entre lo cotidiano y lo especial. La sal realza tanto la textura del plátano como la suavidad de la salsa de coco. Puedes servirlos como entrada, pasapalo o cena ligera.

¿Te animas a transformar unos patacones en algo realmente especial? Crujientes por fuera, cremosos por dentro y con ese toque que hace la diferencia.