

# PINCHOS DE CAMARÓN Y TOMATE CHERRY

## Ingredientes:

**Rinde: 5 porciones**

### Marinado de camarones:

- 25 camarones jumbo sin cáscara y con cola
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de paprika
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

### Pinchos

- 5 tomates cherry
- 5 pinchos de madera grandes

### Vinagreta

- $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre blanco
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 3 sobres de Natuvia con Probióticos
- 1 cucharada de mostaza regular
- $\frac{1}{2}$  rollo de perejil fresco
- 2 dientes de ajo
- $\frac{1}{4}$  de taza de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

1. Estos pinchos se pueden preparar a la parrilla o en una sartén grande. Si querés hacerlos a la parrilla, asegúrate de sumergir los pinchos de madera en agua al menos 30 minutos antes de montarlos, esto evitará que los queme el fuego directo.
2. Colocá los camarones sin cáscara, con cola, limpios y desvenados en un bowl. Agregá la paprika, 2 cucharadas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo finamente picado, sal y pimienta al gusto. Mezclá y dejalo marinar por al menos 10 minutos.
3. Mientras tanto prepará la vinagreta mezclando la mostaza Dijon, la mostaza regular,  $\frac{1}{4}$  de taza de aceite de oliva extra virgen, 2 dientes de ajo y el perejil finamente picados, el Natuvia y el vinagre blanco. Con ayuda de un batidor incorporá todo muy bien hasta que comience a emulsionar.
4. Montá los pinchos colocando 5 camarones y en la punta un tomate cherry. Colocalos sobre la parrilla o la plancha a fuego medio-alto para que sellen muy bien. Los camarones no requieren una cocción prolongada. Cuando se comiencen a encoger y cambiar de color, con ayuda de una brocha aplicale la vinagreta. Cuando hayan dorado al gusto, sacalos aplicales más vinagreta antes de servir.